

外食専門月刊誌

1年間購読料



月刊「近代食堂」

年間購読料：17,028円（税込）
月額1,419円（税込）

発売日：毎月22日



カフェレス
月刊「CAFERES」

年間購読料：16,584円（税込）
月額1,382円（税込）

発売日：毎月19日

〈月刊誌の定期購読のご案内〉

★確実に便利な定期購読をお勧めします。

月刊「近代食堂」、月刊「カフェレス」は、すぐに売り切れになる書店が多く、読者の皆様にご迷惑をおかけしております。

年間定期購読にお申込みいただきますと、毎月の発売日にお手元に届きますので、大変便利です。

〈お申し込み方法〉

お近くの本屋さんに「毎月とって下さい」又は「月ぎめ購読します」といってお申し込み下さい。
毎月確実に入手できます。

※お近くに本屋さんがない場合は、直接弊社にお電話・FAX くださるか、ホームページよりご注文下さい。

※送料は小社で負担致します。

小社へ「直接お申し込み」になる場合は、

(1)現金書留ですと2～3日で小社に届きますので、お急ぎの場合は便利です。

(2)郵便為替をご希望の場合、ご連絡いただければ、振込用紙を郵送いたします。

(1)(2)のいずれの場合でも、「○月号より1年間購読希望」とご明記の上、代金を添えてお申し込み下さい。

郵便為替：郵便局 02 東京 00150-1-19572 旭屋出版

月刊誌の定期購読については、下記サイトもご利用いただけます。

● 富士山マガジン 0120-223-223（年中無休 24 時間営業）

『近代食堂』 <http://www.fujisan.co.jp/product/556/>

『カフェレス』 <http://www.fujisan.co.jp/product/1271737/>

● 雑誌の定期便

『近代食堂』 http://www.bookliner.co.jp/teikibin_new/P7000Initial.action?itemCode=02967

『カフェレス』 http://www.bookliner.co.jp/teikibin_new/P7000Initial.action?itemCode=02799

● Honya Club

『近代食堂』 <http://www.honyaclub.com/shop/g/g18284652/>

『カフェレス』 <http://www.honyaclub.com/shop/g/g18284679/>

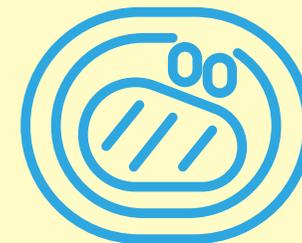
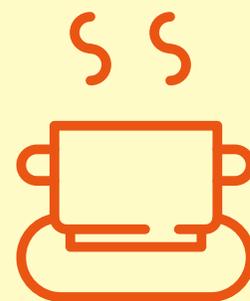
お問い合わせ・ご連絡先

(株) 旭屋出版 販売部

e-mail : hanbaibu@asahiya-jp.com

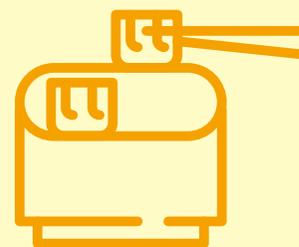
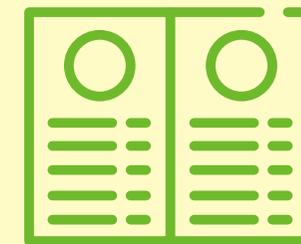
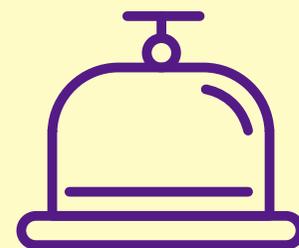
電話 : 03-3560-9065 FAX : 03-3560-9071

URL : <http://asahiya-jp.com>



BOOK CATALOG

出版図書案内



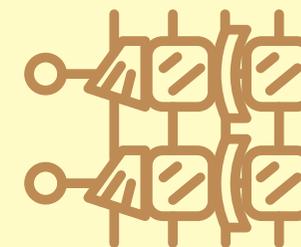
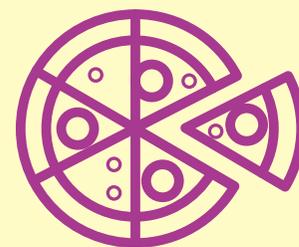
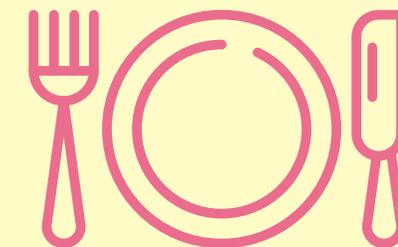
専門料理書

一般料理書

経営実務書

実用書

旭屋出版 MOOK



2017年8月
株式会社 旭屋出版

目次

すし	6
ベアリングの技法	6
和食店の人気の「ご飯料理」大全	6
進化するすし 進化するすし技術	6
だれも語らなかったすしの世界	6
現代すし技術教本 江戸前ずし編	6
改訂版 すし技術教科書(江戸前ずし編)	6
江戸前ずしの最新技術	6
すしの調理技術(江戸前ずし編)	6
すし技術教科書(関西ずし編) 改訂版	6
飾りずしの技術	6
四季の細工ずし	6
現代すし学 Sushiology	6
鮓・鮓・すし すしの事典	6
江戸前ずしに生きる	6
新版 すしの雑誌 第16集	7
新版 すしの雑誌 第15集	7
新版 すしの雑誌 第14集	7
新版 すしの雑誌 第13集	7
2018年 すしカレンダー【日本語】	7
2018年 すしカレンダー【英語】	7

日本料理・和食

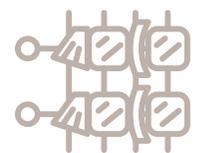
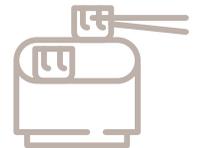
インバクトメニュー	7
「和風デザート」「和風菓子」大全	7
ベアリングの技法	7
京料理 炊き合わせ	7
和食店の人気の「ご飯料理」大全	7
技アリ貝料理	7
小宴会の料理と献立 縮刷版	7
人気の「前菜」「先付け」大全	8
新技多彩 和食の野菜料理	8
「人気の弁当料理」大全	8
鍋の料理と前肴 縮刷版	8
スチコンで作る魅力料理	8
人気のおもてなし料理	8
和食の庖丁技術 増補版	8
刺身の料理と盛りつけ 縮刷版	8
弁当の料理と仕出し重 縮刷版	8
料理屋の茶懐石料理 新装普及版	8
料理屋の会席料理 新装普及版	8
小鉢料理210	8
御椀と煮物	8

「酢の料理」大全	8
弁当の一品料理	9
技の天ぶら評判の天ぶら	9
割烹 旬ごよみ	9
四季を和える	9
「小鉢の料理」大全	9
和食の人気揚げ物料理	9
新★刺身料理の調理と演出	9
大田忠道の料理人道場	9
新しい小宴会の料理 行事の料理	9
本格派の鱧料理127品	9
改訂版 刺身の教科書	9
日本料理の「だし」「たれ」	9
「合わせ調味料」教科書	9
ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術	9
和食の常備菜の事典	9
和食の器★扱い方ハンドブック	10
根菜の和食・小鉢314	10
和食の新・コース料理	10
和食の調理・道具づかい コツのコツ	10
四季の皿小鉢・お通し310	10
和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方	10
再創造する郷土料理 全国各地の75品	10
御節大観	10
MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	10
京料理「仕出し」教本	10
懐石料理の調理技術	10
モダン懐石	10
本格派の日本料理	10
新版 日本料理語源集	10
「コース」の構築	11

居酒屋・創作料理

おでん料理	11
インバクトメニュー	11
新 酒場メニュー集	11
たこ焼繁盛法	11
ワインに合う旨いおつまみ	11
和食店の人気の「ご飯料理」大全	11
コンフィ&コンフィ	11
技アリ貝料理	12
人気のカクテル	12
ザ・プロフェッショナル・メニュー	12
WINE+RESTAURANT Vol.2	12

WINE+RESTAURANT	12
鍋の料理と前肴 縮刷版	12
ピッツァ窯料理の調理技術	12
居酒屋の一品料理 縮刷増補版	12
スチコンで作る魅力料理	12
ピストロ・バルの技アリ	12
スピード料理	12
居酒屋・バルの技アリ肉料理	12
カルパッチョ!カルパッチョ!	12
アヒージョ!アヒージョ!	12
人気バル&バル 評判メニュー 260	12
ステーキの技法	12
鶏唐揚げプロのテクニック	13
地鶏料理の調理技術	13
魔法のおいしさ	13
オリエンタル×ピストロ	13
馬肉新書	13
人気店の創作料理+創作ドリンク	13
魅力広がる ジビエ料理	13
Newソース	13
バル&バル	13
新・創作料理	13
魅力満載!!の居酒屋メニュー最新200	13
新・刺身料理	13
創作料理 New wave	13
最新人気居酒屋のすごいメニュー 200	13
話題のNew Style創作料理	13
WINE&BAR ワイン&バル vol.3	14
WINE&BAR ワイン&バル vol.2	14
WINE&BAR ワイン&バル	14
繁盛する!居酒屋・バル	14
居酒屋で勝つ!	14
ワイン酒場開業BOOK	14



鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理

おでん料理	14
インパクトメニュー	14
たこ焼繁盛法	14
技アリ貝料理	14
鍋の料理と前肴 縮刷版	14
スチコンで作る魅力料理	14
ピストロ・バルの技アリ	
スピード料理	14
「焼とり」「焼とん」調理技術	15
焼とりの技術	15
人気のから揚げ 最新調理技術	15
地鶏料理の調理技術	15
すごい！鍋料理88品	15
ホルモン料理の可能性	15
絶品ホルモン料理	15
ホルモンメニュー BOOK	15
人気店の最新もつ料理の調理技術	15
お好み焼 もんじゃ焼 鉄板焼	15
お好み焼 たこ焼 いか焼	
鉄板焼の教科書	15
kushinobo おいしい串揚げの本	15

そば・うどん

インパクトメニュー	16
永山寛康の保存版	
そば・そば料理大全	16
片倉康雄 手打ちそばの技術 特別普及版	16
技アリ貝料理	16
そばの自家製粉&自家製麺	16
冷やし麺202	16
そば屋の新しつまみ137品	16
各地で人気の名物そば	
・評判そばの技術	16
最新うどん	16
最新そば	16
そば・うどん店の新メニュー開発教本	16
評判そば店の自家製粉の技術	16
そばとそば料理の魅力	16
新感覚のそば・そば料理	16
信州・戸隠 手打そばの技術	17
本場さぬきうどんの作り方	17
うどん大全	17

手打ちそばの疑問にすべて答えます。	17
淋しい商店街のそば屋が	
どうして行列店をつくれたか	17
だから「さぬきうどん」は旨い	17
さぬきうどんの小麦粉の話	17
そば・うどん店繁盛BOOK 第17集	17
そば・うどん店繁盛BOOK 第16集	17
そば・うどん店繁盛BOOK 第15集	17
そば・うどん店繁盛BOOK 第14集	17

ラーメン

人気ラーメン店はここが違う！	18
インパクトメニュー	18
とら食堂 全仕事	18
ヒットラーメン店をつくらう！	18
冷やし麺202	18
スチコンで作る魅力料理	18
ラーメン最新技術	18
ラーメン つけめん	
評判店の調理技術	18
つけめんまぜそば	
人気ラーメン店の最新技術	18
ラーメン・つけめん タレの技術教本	18
豚骨ラーメンの最新技術	18
最新版 繁盛ラーメン店 味づくりの技術	18
繁盛ラーメン店から学ぶ	
自家製麺の技術	18
うまいぜベイビー伝説	18
ラーメンを60億円売った男	19
家業革命	19
ラーメン店 つけ麺店を開業する！	19
ラーメン店繁盛BOOK 第15集	19
ラーメン店繁盛BOOK 第14集	19
ラーメンQ&Aブック	19

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

インパクトメニュー	19
本格イタリア料理の技術	19
ピッツェリア「成功」開業BOOK	19
ペアリングの技法	19
スーパーフード大麦の調理法	19
ワインに合う旨いおつまみ	19

パスタ大全	19
現代解釈のイタリア料理	20
素材を慈しみ、自分流に。	20
NEWサラダデザイン	20
ピッツァ窯料理の調理技術	20
ソースの新しい使い方・見せ方	20
最新フランス料理 新装増補版	20
新技法のアミューズ	20
ローストビーフ	20
ステーキの技法	20
マリネ&マリネ	20
スチコンで作る魅力料理	20
火入れの探究	20
Ca Sento カ・セント	20
カルパッチョ！カルパッチョ！	20
アヒージョ！アヒージョ！	21
テリーヌとパテ教則本	21
パテ・ド・カンパーニュ	
完全ルセット集	21
Newソース	21
新しいフランス料理における	
日本の食材の使い方	21
フランス 内臓料理	21
豚料理・ヴォライユ料理	21
イタリア郷土料理 調理技術教本	21
本格派イタリア料理 プロの調理技術	21
本格派のイタリア料理	21
本格派のバスタ料理	21
イタリア魚介料理	21
イタリア 肉料理の技術	21
スペイン料理の本格調理技術	21
生パスタの技術	22
ARTE DELLA PIZZA	
アルテ デッラ ピッツァ	22
真のナポリピッツァ技術教本 改訂版	22
Pizza！Pizza！Pizza！	22
フォワグラ	22
野菜のだして作る12ヶ月レシピ	22
ベジタブルスープ	22
素敵なフレンチのさちそう	22
スープ大全	22
牛肉料理大全	22
サーモン料理大全	22
カレー大全	22
豚料理大全	22
ジビエ料理大全	22
じゃがいも料理大全	23
オマール海老大全	23
鴨料理大全	23
仔羊料理大全	23

中国料理

インパクトメニュー	23
ペアリングの技法	23
スーパーフード大麦の調理法	23
中国料理 人気メニューと技	23
餃子の探求	23
冷やし麺202	23
美食の台湾料理	23
伝統×現代 深化する中国料理	24
「コース」の構築	24
進化する中国料理の前菜	24
人気中国料理店の最新技術	24
中国料理のたれ・ソース	24
ソース・たれ・醤の基礎技術教本	24
新感覚の中国料理調理技術	24
新版 中華料理店 第12集	24
新版 中華料理店 第11集	24
新版 中華料理店 第10集	24

焼肉・韓国料理

インパクトメニュー	25
ペアリングの技法	25
これからの焼肉店開業	
成功の教科書	25
美メイクごはん	25
焼肉の技術	25
焼肉メニュー事典	25
焼肉料理のタレの技術	25
炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術	25
馬肉新書	25
ホルモン料理の可能性	25
絶品ホルモン料理	25
ホルモンメニュー BOOK	25
人気店の最新もつ料理の調理技術	25
韓国スタイル★COOK BOOK	25
魅力の済州島料理と韓国健康ごはん	26
韓国料理が楽しくなる本	26
韓国《美フード》レシピ	26
焼肉店 第25集	26
焼肉店 第24集	26
焼肉店 第23集	26
焼肉店 第22集	26
DVD 焼肉トラジの技術Ⅰ	26
DVD 焼肉トラジの技術Ⅱ	26

DVD 焼肉トラジの技術Ⅲ	26
DVD 売れる牛肉の仕込みの技術	26
DVD 内臓肉仕込みの技術	26

アジア料理・エスニック料理

インパクトメニュー	27
スパイスカレー	27
魔法のおいしさ	
オリエンタル×ピストロ	27
スチコンで作る魅力料理	27
ピストロ・バルの技アリ	
スピード料理	27
居酒屋・バルの技アリ肉料理	27
プロに学ぶ新カレー教本	27
カレー大全	27
本格メキシコ料理の調理技術	
タコス&サルサ	27
魅力のメキシコ料理	27

カフェ・コーヒー・ドリンク

家族ではじめる、小さなカフェ	28
インパクトメニュー	28
人気のカクテル	
ザ・プロフェッショナル・メニュー	28
ペアリングの技法	28
もう一つのBar物語	28
珈琲女子	28
Creative Drink	
クリエイティブドリンク	28
Cocktail Style Book	28
自家製コールドプレスジュース	28
ユニークドリンク	28
カフェのフード300	28
ミクソロジーカクテル	28
スパークリングドリンク Sparkling Drink	28
アイスドリンク&フローズドリンク	28
人気店の創作料理+創作ドリンク	29
スタイリッシュ・ドリンク	29
ドリップコーヒーの最新技術	29
コーヒー	29

Standard Cocktails With a Twist	29
The Art of Advanced Cocktail	29
The Handbook of Latte Art	29
スマイルデザインカプチーノ	29
Free Pour Latte Art	29
ラテアート&デザインカプチーノ	29
サイフォン コーヒー	
プロフェッショナル テクニック	29
コーヒー焙煎の技術	29
コーヒー学の基礎	29
もっと知りたいコーヒー学	29
なるほどコーヒー学	30
カフェ・パッハの接客サービス	30
カフェ・パッハ	
ペーパードリッップの抽出技術	30
カフェを100年、続けるために	30
カフェ開業の教科書	30
もっと美味しいコーヒーが飲める	
4ステップ	30
スペシャルティコーヒーの本	30
Cafe's Kitchen	30
カフェ手帳	30
コーヒー学検定《上級》金沢大学編	30
コーヒーの香味を探る	
+風味表現用語集	30
BARISTA LIFE	30
新しいバリスタのかたち	30
トップバリスタのすべて	30
50歳からはじめるカフェ経営	31
私サイズの小さなカフェ	31
小さなカフェの開業物語	31
個人ではじめる、小さなカフェ	31
COFFEE STAND コーヒースタンド	31
理想のカフェははじめました	31
カフェ&料理教室 はじめの一步	31
DVD カフェ・パッハの技術	31



スイーツ・デザート 32

親子おやつ	32
「和風デザート」「和風菓子」大全	32
スペシャルシフォンケーキ	32
ベアリングの技法	32
スーパーフード大麦の調理法	32
はじめてのスポンジ菓子	32
ケーキの美しさは、「土台」で決まります	32
菓子・スイーツの開発法	32
餡細工	32
[保存版]	
有名パティスリーのスペシャリテ	32
[保存版]	
有名パティスリーのプティ・ガトー	32
パンケーキ プロフェッショナルテクニック	32
[保存版]有名パティスリーの焼き菓子	32
スペシャリテ20 評判ガトー 20	32
タルトの技術	33
ケーキの技術	33
モンブランの技術	33
パバ・サバランの技術	33
シュトレン STOLLEN	33
人気パティシエ10人の	
スペシャリテとプティ・ガトー	33
人気パティシエが教える	
評判プティ・ガトー	33
人気パティシエ10人の	
美技アントルメ50	33
洋菓子 クリームの事典	33
スター★シェフのドルチェの技術	33
人気パティシエ10人の50品	33
洋菓子 生地の事典	33
シュークリームの技術	33
Beginner's Trick (実演DVD付)	33
『マジパン』お菓子で作る20の物語	34
THE SWEET TRICK Collabo Mind	34
THE SWEET TRICK	34
パティシエ必修 クレーム教本	34
デコール技法集	34
PIERRE HERME MACARON	34
イスパハン レシピブック	34
ピエール・エルメが教える	
ヴィエノワズリー	34
ピエール・エルメが教える	
チョコレートのお菓子	34
ピエール・エルメが教える	
焼き菓子ブック	34

マジパン 5cmの舞台のウィーンの物語	34
マジパン細工	34
チョコレートピエスモンテ	
水野直己の世界	34
ショコラティエの技術	34
パティシエ必修 餡細工	35
メレンゲ細工 完全テクニック集	35
フランス菓子の新しい解釈	35
木の実とキャラメルフランス菓子	35
フランス菓子の頑固な味	35
わたしはヴァンドゥーズ	35
人気パティシエのDNA	35
製菓衛生師試験	
科目別まとめ+模擬テスト	35
はじめてのシュークリーム	35
クッキー作りの美感テクニック	35
いきなりプロ級! はじめてのケーキ	35
バタークリームのテクニック	35
失敗しない!	
チョコレート菓子のテクニック	35
だれもが成功! はじめてのマカロン	35
フルーツ菓子のテクニック	36
焼き菓子の食感テクニック	36
デコレーションマジック	36
大人の焼き菓子	36
デコレーションテクニック	36
とびきりのフランス菓子	36
上達するシフォンケーキ	36
ナチュラルにくらしたい	
焼き菓子レシピノート	36
フルーツ&ベジタブル カutting	36
DVD フルーツ&ベジタブル	
カutting (3枚組)	36
DVD フルーツ&ベジタブル	
カutting (スイカ編)	36
DVD フルーツ&ベジタブル	
カutting (メロン編)	36
DVD フルーツ&ベジタブル	
カutting (野菜編)	36

パン・サンドイッチ 37

スーパーフード大麦の調理法	37
パン屋の仕事	37
これ1冊でわかるパン・ド・ロデヴ	37
Bon Painへの道	37

フランスパン 世界のパン	
本格製パン技術 増補版	37
ドンクが語る美味しいパン	
100の誕生物語	37
BREAD	37
おいしいパンづくりの基本と応用	37
飾りパンの技術	37
トラン・ブルーが切り拓く	
パンの可能性	37
パンの教科書	37
パン屋さんのつくり方	37
米粉のパン	37
パン・キュイジーヌ	37
バラエティーパンの教科書	38
新・食パン教本	38
製法特許 天然酵母パンの最新技術	38
天然酵母パンの技術教本	38
野菜のパン	38
うまいパンは語る	38
バゲットの技術	38
クロワッサンの技術	38
食パンの技術	38
パン 生地の事典	38
人気店の天然酵母パンの技術	38
サンドイッチ176	38
人気ブーランジェのDNA	38
人気のベーカリー独立開業&成功経営術	38
BREAD MAGAZINE III	39
BREAD MAGAZINE II	39
BREAD MAGAZINE	39

その他メニュー集 39

インパクトメニュー	39
世界の野菜ごはん	39
新 酒場メニュー集	39
ベアリングの技法	39
たこ焼繁盛法	39
ワインに合う旨いおつまみ	39
スーパーフード大麦の調理法	39
親子おやつ	40
3色弁当	40
作りおき 瓶詰たれ・ソース	40
食卓上のフィロソフィー	40
「人気の弁当料理」大全	40
きょうのごはんは「マンガ飯」	40
素敵なフレンチのごちそう	40

人気のおもてなし料理	40
冷やし麺202	40
スチコンで作る魅力料理	40
ピッツァ窯料理の調理技術	40
「コース」の構築	40
人気店の最新もつ料理の調理技術	40
地鶏料理の調理技術	40
家族の食卓 大好評レシピ	41
野菜のごちそう しばにさんちの食卓II	41
野菜料理の365日 しばにさんちの食卓	41
ラクチン! お魚クッキング	41
透析食を楽しく作る おいしく食べる	41
おいしくできる介護料理教本	41
幸せの介護食レシピ100	41
野菜のだしで作る12ヶ月レシピ	41
ベジタブルスープ	41
自家製コールドプレスジュース	41

店舗デザイン・開業 42

家族ではじめる、小さなカフェ	42
一からわかる!	
繁盛する小さな飲食店のつくり方	42
ピッツェリア「成功」開業BOOK	42
たこ焼繁盛法	42
これからの焼肉店開業	
成功の教科書	42
50歳からはじめるカフェ経営	42
カフェを100年、続けるために	42
私サイズの小さなカフェ	42
小さなカフェの開業物語	42
個人ではじめる、小さなカフェ	42
心地よいカフェのインテリア	42
理想のカフェはじめました	42
COFFEE STAND コーヒースタンド	42
カフェ&料理教室 はじめの一步	42
人気のベーカリー	
独立開業&成功経営術	43
パン屋さんのつくり方	43
失敗しない飲食店新開業本	43
個人ではじめる飲食店	43
カフェ開業の教科書	43
キッチンカーの移動販売	43
THE BAR開業ブック	43
繁盛飲食店の開業・出店	
「成功の法則」を教えます	43
改訂版 金のない人こそ経営者になれ!	43

接客・経営ビジネス書・店長 44

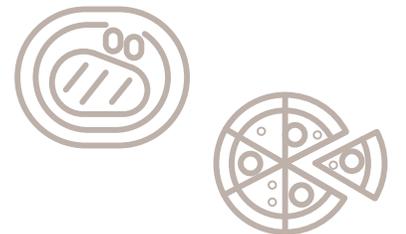
それは「人材革命」から始まった	44
ベアリングの技法	44
珈琲女子	44
仕事のやり方	44
繁盛飲食店 オーナーになる本	44
飲食を楽しくする	
プロの接客サービス帳	44
店長の基礎力をつける本	44
カフェ・パッハの接客サービス	44
飲食店のおもてなし	
接客サービス教本	44
飲食店の脱・カンチガイ経営	44
わたしはヴァンドゥーズ	44
人気パティシエのDNA	44
人気ブーランジェのDNA	44
実例 飲食店のすごい店長	44
繁盛飲食店の販促サービス140	45
なぜ、電化厨房が	
こんなに注目されるのか	45
飲食店の接客サービス	
完全マニュアルBOOK	45
新版 飲食店の店長の	
実務がわかる本	45
飲食店の販促アイデア200	45
接客力	45
楽しく覚える	
飲食店の接客サービス教本	45
いつもお客が集まる飲食店が	
実行している接客サービス	45
接客サービス	
ハートマニュアル フードサービス版	45
すぐ役立つ!	
飲食店の新販促アイデア事例201	45
飲食店のクレーム&	
トラブル 接客対応術	45
ラーメンを60億円売った男	45
連戦連勝の飲食店経営	45
「常識」を疑いなさい。	45
辻成晃のなりわい語録	46
江戸前ずしに生きる	46
大田忠道の料理人道場	46
家業革命	46
成功する! テリ・惣菜経営	46
やるなら「今」!	
注目の飲食FCマガジン	46

食の知識・事典・読み物 46

とら食堂 全仕事	46
もう一つのBar物語	46
パン屋の仕事	46
食卓上のフィロソフィー	46
だれも語らなかつたすしの世界	46
美味しい櫻	46
チーズ伝統国のチーズな人々	46
イタリアチーズの故郷を訪ねて	47
チーズポケットブック保存版	47
逆境を切り拓く。	
～人生は三段跳びや!～	47
無洗米の衝撃	47
新版 日本料理語源集	47
目で食べる日本人	47
新版 おいしさの科学	
味を良くする科学	47
ラーメンQ&Aブック	47
手打ちそばの疑問にすべて答えます。	47
淋しい商店街のそば屋が	
どうして行列店をつくれたか	47
だから「さめきうどん」は旨い	47
さめきうどんの小麦粉の話	47
鮎・鮠・すし すしの事典	47

その他・一般書籍 48

日本オリンピック委員会	
公式写真集2016	48
NISAで賢い株式投資	48
レモシステム	48
最新空室対策&	
リノベーション2016-2017	48
賃貸住宅を建てる本 2016-2017	48
空室対策バイブル 2015	48



日本料理・和食

新刊



人気の「前菜」「先付け」大全

大田忠道 著 定価:2,800+税
2017年 B5判 160頁 978-4-7511-1256-4
献立の幕開けを飾る前菜、先付けの料理を季節感豊かに紹介。喜ばれる仕立て、驚きのある提供方法、四季折々の味わい、行事の楽しい趣向前菜に加え、前菜、先付けの味作りに役立つ調理便利帳も充実。

多様な野菜を使いこなし、おいしき溢れるプロの155品 新技多彩 和食の野菜料理

横井清・西芳照・下山哲一・阿部英之・高橋孝幸 著 定価:3,000+税
2016年 B5判 208頁 978-4-7511-1244-1
見た目に美しく、食べてもおいしい野菜だけの和食料理が155品。手持ちの野菜を繰り返して作る小鉢、甘みを引き出す焼き物料理、汁物や炊き合わせ、小鍋立て、ひと工夫した麺料理やご飯料理まで。料理人必携の書!

弁当づくりの調理便利帳 「人気の弁当料理」大全

大田忠道 著 定価:2,800+税
2016年 B5判 175頁 978-4-7511-1237-3
四季の弁当、集い・祝い・行事の趣向弁当、仕出し・持ち帰りの弁当のレシピのほか、調理便利帳を掲載。※本書は、弊社「人気の弁当料理」に、新たに追加撮影・再編集・改題し書籍化したものです。

新しい日本料理 鍋の料理と前肴 縮刷版

志の島忠 著 定価:3,800+税
2016年 B5判 412頁 978-4-7511-1233-5
多人数鍋、小鍋立ての豊富な献立例や、酒席で喜ばれる前肴と鍋料理との組み合わせ等を紹介。ダシとりからの手順を分かりやすく解説。※本書は、志の島忠・著「鍋の料理と前肴」を縮刷版に改め、再出版したものです。

人気レストランが探究する スチコンで作る魅力料理

2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。

ふだんの食材で気軽につくる 人気のおもてなし料理

白水智子 著 定価:1,500+税
2016年 B5判 87頁 978-4-7511-1204-5
奈良発Tomoko'sTableの美味しいレシピを紹介。食材や調味料の変化、盛り付けの工夫でふだんの料理が驚くほどグレードアップします。

増補版プロの仕事が身につく 和食の庖丁技術

定価:2,800+税
2016年 A4判 208頁 978-4-7511-1198-7
庖丁の基本知識をはじめ、種々の野菜のむきもみや飾り切り、魚のおろし方、活造り、姿盛りなど多彩な庖丁の技術を網羅。庖丁技術を高めるのに役立つ一冊です。

新しい日本料理
刺身の料理と盛りつけ 縮刷版
志の島忠 著 定価:3,800+税
2016年 B5変形判 428頁 978-4-7511-1189-5
魚種、切りつけ方、一人前盛り、多盛盛り、小皿、小鉢盛り、行事向け、業種別、郷土別、趣向別…と450種類を超える刺身料理を満載した名著が縮刷版で登場しました。

新しい日本料理
弁当の料理と仕出し重 縮刷版
志の島忠 著 定価:3,800+税
2016年 B5変形判 412頁 978-4-7511-1190-1
春夏秋冬の四季の弁当料理、松花弁当・手桶弁当・半月弁当…などの箱型別の弁当料理、さらに弁当のため一品料理やご飯なども満載した名著が縮刷版で復刊しました。

【僅少】
四季の献立(新装普及版)
料理屋の茶懐石料理
志の島忠 著 定価:4,300+税
2008年 A4変形判 455頁 978-4-7511-0753-9
茶事・懐石の年間の催事に沿った全41組の献立例をオールカラーで紹介。掲載した料理のレシピや考え方と料理の勘所など、わかりやすく解説しました。

【品切】
四季の献立(新装普及版)
料理屋の会席料理
志の島忠 著 定価:4,300+税
2008年 A4変形判 432頁 978-4-7511-0743-0
料亭から和食店まで役立つ会席料理集。1月から12月まで月ごとの献立、旬の食材を使った料理、さらに器の選び方、盛りつけ方も総合的に学べます。

——魅力のお通し・先付けの新しい展開
小鉢料理210
横井 清・下山 哲一・阿部 英之 著 定価:3,500+税
2015年 B5判 248頁 978-4-7511-1133-8
伝統の調理技法を用いつつも新しい材料、料理法などで仕上げた魅力ある小鉢料理やお通し、先付け210品を解説。多くの割烹、居酒屋、料理旅館などで活用できる料理を豊富に掲載。

御椀と煮物

横井清 著 定価:3,000+税
2012年 B5判 200頁 978-4-7511-0967-0
椀物や煮物を、いかにおいしくできるか、材料づかいや盛り付けの趣向が、全体の印象を大きく左右する。御椀と煮物で評判の著者が、永年積んできた経験をもとに多くの料理とだしの技術を公開。

人気の合わせ酢便利帳
「酢の料理」大全
吉田靖彦 著 定価:2,800+税
2015年 B5判 168頁 978-4-7511-1149-9
二杯酢、三杯酢からはじまり、土佐酢、八方酢、黄身酢、ごま酢、酢味噌、白酢、ポン酢醤油、甘酢、合わせ酢…など、132品の人気の酢の料理とレシピを掲載。

【僅少】
326品の料理の組み合わせで弁当の献立が自由自在に
弁当の一品料理
吉田靖彦 著 定価:2,800+税
2010年 B5判 160頁 978-4-7511-0888-8
本書では、弁当づくりに役立つ326品の一品料理を紹介。これらを自由自在に組み合わせることで、弁当の献立が無限大に広がります。

【僅少】
技の天ぶら評判の天ぶら
上野修三・上野修・上野直哉 著 定価:2,500+税
2013年 B5判 128頁 978-4-7511-1002-7
東京、関西の人気14店の天ぶらの技術の要点をわかりやすく解説。合わせて定番から創作まで幅広く評判の天ぶら、計124品が登場。

割烹 旬ごよみ

上野修三・上野修・上野直哉 著 定価:4,300+税
2015年 B5判 256頁 978-4-7511-1171-0

創業50年を迎えた名店『浪速割烹 喜川』の料理は、止まることなく今も進化している。その季節の創味料理、一品料理、酒の肴130種を親子が初競演。

割烹の和えものの展開
四季を和える
上野直哉 著 定価:3,000+税
2013年 B5判 160頁 978-4-7511-1014-0
神戸の割烹『玄斎』店主・上野直哉さんが和え物だけを季節ごとにまとめたエッセイとレシピの書。魚介などのさばき方などを解説した丁寧な作り方と、和え衣100種のリスト付き。

魅力のお通し・前菜・酒の肴に仕立てる
「小鉢の料理」大全
大田忠道 著 定価:2,800+税
2016年 B5判 168頁 978-4-7511-1211-3
小鉢の趣向膳・お造り・刺身・酢の物・和え物・煮物・焼き物・揚げ物などや、低原価でお通しに使える端身を活用した小鉢料理を掲載。※「人気の小鉢料理」(2003年小社刊)に、新たに追加撮影、再構成、改題し書籍化しました。

基本の調理技術から創作料理まで大公開
和食の人気揚げ物料理
大田忠道 著 定価:2,500+税
2014年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1070-6
天ぶら、串揚げ、フライ、立田揚げ、唐揚げ、さつま揚げ、揚げ豆腐、揚げ饅頭、挟み揚げ、変わり揚げ…など、120種類を超える人気の揚げ物料理が登場。

人気を呼ぶ刺身づくりの技術公開
新★刺身料理の調理と演出
大田忠道 著 定価:2,500+税
2013年 A4変形判 120頁 978-4-7511-1025-6
前菜からはじまり、サラダ、四季彩趣向盛り、姿造り、焼き霜・湯霜造り、すし料理…とバラエティーに富んだ新しい調理と演出の刺身料理を公開。

【僅少】
凡人でも成功する!
大田忠道の料理人道場
大田忠道 著 定価:1,500+税
2009年 B6判 232頁 978-4-7511-0857-4
全国の有名旅館・人気料理店に700人の調理師、調理長を育てた著者が語る料理哲学と料理人の仕事と生き方。料理人だけでなく、すべてのプロフェッショナル必読の書。

新しい小宴会の料理 行事の料理
大田忠道 著 定価:2,500+税
2006年 A4変形判 160頁 978-4-7511-0614-3
成人式、ひな祭り、お月見、七五三、クリスマス…、行事をテーマにした会席料理や新しい冠婚葬祭料理、ふぐづくし、鯉づくしなどのコース料理、さらには小宴会・行事のための一品料理も多数掲載。

一京都が育んだ味と技術―
本格派の鰻料理127品
苗村 忠男・高見 浩 著 定価:3,000+税
2015年 B5判 187頁 978-4-7511-1140-6
八木の落としやハモ寿司、ハモ鍋…といった伝統料理から新しいハモ料理まで127品もの京都の本格ハモ料理を紹介。骨切りの技術からハモを一尾丸ごと使いこなす料理までの技術が習得できます。

基本のおろし方から新しい刺身料理の作り方で徹底解説
改訂版 刺身の教科書
鈴木隆利 著 定価:3,800+税
2015年 A4変形判 152頁 978-4-7511-1156-7
刺身サラダ・マリネ・巻きもの・珍味酒肴盛り・フグ料理、マグロ切り替え組み合わせなど、刺身料理の作り方も満載。

日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書
鈴木隆利 著 定価:3,500+税
2014年 A4版 144頁 978-4-7511-1078-2
日本料理の根幹である「だし」からはじまり、「焼だれ」「合わせ酢」「和え衣」「合わせ味噌」などのプロの技術と料理を公開。日本料理の調理師必携の書。

【僅少】
おろし方を見て学べるDVD付き
ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術
鈴木隆利 著 定価:6,000+税
2007年 B5判 176頁 978-4-7511-0713-3
基本から応用まで、ふぐとすっぽんのおろし方と料理が学べるのはもちろん、ふぐの種類や特徴、毒性など調理に必要な知識、ふぐ・すっぽんの流通知識などを網羅した一冊です。

和食の常備菜の事典

遠藤十士夫 著 定価:3,000+税
2014年 B5判 232頁 978-4-7511-1096-6
ムダを出さない工夫や、限られた人手で効率よく提供するためには、魅力ある常備菜がつねに何種類か用意されていると大変心強い。本書ではおいしさや見栄えを追求したプロの料理人ならではの常備菜を数多く紹介。

日本料理・和食

すし
日本料理・和食
居酒屋・創作料理
鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理
そば・うどん
ラーメン
フレンチ・イタリアン・スペイン料理
中国料理
焼肉・韓国料理
アジア料理・エスニック料理
カフェ・コーヒー・ドリンク
スイーツ・デザート
パン・サンドイッチ
その他メニュー集
店舗デザイン・開業
接客・経営ビジネス・店長
食の知識・事典・読み物
その他一般書籍

^[1] *書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

^[2] *書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

日本料理・和食

<p>料理人のための</p> 和食の器★扱い方ハンドブック	
遠藤十士夫 著	定価:1,900+税
2013年 A5判 172頁	978-4-7511-1029-4
<p>長年、和食の器について深く研究してきている著者が、次の世代の人たちに伝えるべく、培った知識をまとめた本。特に料理人の人たちが知っておきたい器の知識と扱い方を中心に、代表的な器を写真で解説。</p>	
	

<p>料理の新しい魅力が広がる</p> 根菜の和食・小鉢314	
遠藤十士夫 著	定価:3,000+税
2012年 B5判 240頁	978-4-7511-0990-8
<p>体に良いと注目されている「根菜」だが、地味なイメージのためか、十分には活用してこなかった。本書では彩り豊かで多様な料理が可能な根菜類にスポットを当て、300品以上もの魅力ある料理とレシピを紹介。</p>	
	

<p>低原価会席の魅力づくり教本</p> 和食の新・コース料理	
遠藤十士夫 著	定価:1,800+税
2011年 A4判 120頁	978-4-7511-0921-2
<p>売り値も原価も抑えながらも、魅力を落とさない会席料理やコース料理が求められている。日本料理界の指導者の遠藤十士夫氏が、3000～6000円のコース料理を例に原価を抑えて魅力を高める勘どころを解説。</p>	
	

<p>【僅少】</p> 和食の調理・道具づかい コツのコツ	
遠藤十士夫 著	定価:1,500+税
2010年 四六判 232頁	978-4-7511-0872-7
<p>庖丁、まな板、和食器から最近の調理機器等の手入れや活用法、さらには昔からの調理の仕事に関する、貴重なプロのノウハウやコツの数々。それらを和食料理人の遠藤十士夫氏が本書で大公開。</p>	
	

<p>身近な素材でつくる</p> 四季の皿小鉢・お通し310	
遠藤十士夫 著	定価:3,500+税
2008年 B5版 258頁	978-4-7511-0772-0
<p>お酒落で気の利いた小鉢や小皿の料理300品以上を収録。居酒屋、和食店、割烹、旅館などで多彩に生かせる料理が満載。常備菜や自家製調味料の作り方も解説。</p>	
	

<p>【品切】</p> 和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方	
遠藤十士夫 著	定価:1,600+税
2011年 A5判 209頁	978-4-7511-0953-3
<p>料理を提供する際に、お客様にきちんとした「献立」を提示しているかが店格の大きな差となります。本書は料理人たちが心得ているべき「献立」の立て方と書き方を丁寧に解説。カラーの実例見本の献立例付き。</p>	
	

<p>百創造する郷土料理</p> 再創造する郷土料理 全国各地の75品	
秋山能久 著	定価:2,500+税
2012年 A4変形判 176頁	978-4-7511-0974-8
<p>せんべい汁、きりたんぼ鍋、なめろう、深川めし、治部煮、めはりずし、ふくめん、一文字のぐるぐる、冷や汁等々、全国各地の75品を再創造。郷土料理が現代人を魅了する逸品へと驚きの進化を遂げます。</p>	
	

<p>おせちたいかん</p> 御節大観	
六雁 監修	定価:6,000+税
2013年 A4判 272頁	978-4-7511-1050-8
<p>これまでにない料理人のための“おせち事典”として、おせちの知識と技術を一冊にまとめました。人気和食店『六雁』の監修により、伝統の技術から独自のテクニックまで実践的なノウハウを大公開。</p>	
	

<p>「和食の盛り付け」新時代到来</p> MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	
六雁 著	定価:2,800+税
2009年 A4変形判 144頁	978-4-7511-0844-4
<p>これまでの常識を覆す、料理とアートが融合した一冊です。いまの感性に訴える、「えっ?」と驚くような盛り付けの数々を紹介します。写真の撮り方もこれまでの料理書とは全く違います。</p>	
	

<p>仕出し教本</p> 京料理「仕出し」教本	
京都魚菜鮓商協同組合 著	定価:2,500+税
2012年 B5判 160頁	978-4-7511-0966-3
<p>仕出しといえば行事に取り寄せる料理という印象が一般的だが、京都では日常に根付いた食文化の一形態。京都ならではの「仕出し」の仕事内容、料理、調理技術まで幅広く紹介。</p>	
	

<p>懐石料理の調理技術</p> 懐石料理の調理技術	
後藤紘一良 著	定価:4,300+税
2012年 A4変形判 164頁	978-4-7511-0955-7
<p>東京・新宿の名店『龍雲庵』後藤紘一良氏の著書。懐石料理の献立ごとに、季節の素材を使った調理技術を詳しく紹介しました。30種以上の魚介類・肉類のさばき方も、写真で紹介。</p>	
	

<p>モダン懐石</p> モダン懐石	
栗栖正明 著	定価:2,800+税
2009年 A4判 144頁	978-4-7511-0835-2
<p>懐石の心はそのままに、形式の枠をはずして変化を心みたのが「モダン懐石」。食材から盛り付けに至るまで、様々な工夫を加えた新しい懐石料理を紹介。著者は「神戸たん熊北店」の店主・栗栖正明氏。</p>	
	

<p>【品切】</p> 料理と食シリーズ(特別版) 本格派の日本料理	
小倉久米雄 著	定価:1,800+税
1999年 A4変形判 150頁	978-4-7511-0144-5
<p>本格的でおいしい日本料理の技術が詰まった一冊。魚の下ごしらえやだしのひき方から始まり、基本の料理、あしらいの作り方までを網羅。本格日本料理を目指す方におすすめです。</p>	
	

<p>新版 日本料理語源集</p> 新版 日本料理語源集	
中村幸平 著	定価:6,500+税
2004年 A5判 808頁	978-4-7511-0423-1
<p>日本料理の語源や意味を、800ページに用語約4000項目にまとめてこの一冊に収録。正確な語源や意味をきめ細かく探究して解説しました。食に携わる人には必備の『究極の料理用語事典』です。</p>	
	

<p>人気シェフのコース料理の組み立て方</p> 「コース」の構築	
	定価:3,500+税
2014年 B5判 210頁	978-4-7511-1108-6
<p>ありそうでなかった「コース料理」の専門書。フレンチ、イタリアン、日本料理、中国料理の人気シェフ12人による個性あふれるコースから、多面的にコース料理の魅力づくりが学べます。</p>	
	

<p>居酒屋・創作料理</p> 居酒屋・ビストロ・バルのおでん料理 -MODERN ODEN-	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 200頁	978-4-7511-1297-7
<p>味づくりや提供方法を工夫した人気店10店100品のサブライズなおでんとレシピを紹介します。だしやソース・タレの作り方も収録。素材別索引や売価などで儲かる、稼げるおでん料理のヒントが満載です。</p>	
	

<p>【新刊】</p> 繁盛店をつくる インパクトメニュー	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁	978-4-7511-1290-8
<p>名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。</p>	
	

<p>【新刊】</p> MODERN SAKABA MENU 新 酒場メニュー集	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 224頁	978-4-7511-1279-3
<p>現代の大繁盛酒場のメニューづくりを解説。酒場業態の新しい可能性を示している注目店が登場。魅力の新酒場メニューや、いま新時代の酒場で人気を集めるメニューを分析し、人気のポイントを紹介。</p>	
	

<p>【新刊】</p> たこ焼 繁盛法	
森久保成正 著	定価:1,900+税
2017年 A5判 224頁	978-4-7511-1264-9
<p>「たこ焼の商売」は、甘く見て始めると必ず失敗します。「たこ焼の商売」には、独特の繁盛ノウハウがあります。「たこ焼」の強みを充分に生かした商売をしましょう。「たこ焼き」の売れる味、技術も紹介。</p>	
	

<p>【新刊】</p> 人気タヴェルナが教える ワインに合う旨いおつまみ	
今井 寿 著	定価:2,500+税
2017年 B5判 160頁	978-4-7511-1267-0
<p>人気イタリア料理店『タヴェルナ・アイ』の今井シェフが、ワインに合うおつまみメニューを多数紹介。美味しく作るプロのイタリア料理の技術が学べる一冊です。</p>	
	

<p>【新刊】</p> 評判を呼ぶプロの味づくり 和食店の人気の「ご飯料理」大全	
吉田靖彦 著	定価:2,800+税
2017年 B5判 160頁	978-4-7511-1268-7
<p>人気和食店「鶴林よしだ」元店主の著者が炊き込みご飯から、混ぜご飯、雑炊、粥、お茶漬け、丼、飯蒸し、すし、おにぎり、創作ご飯料理まで、プロのために人気のご飯料理を多数紹介。</p>	
	

<p>【新刊】</p> コンフィ&コンフィ	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 143頁	978-4-7511-1263-2
<p>もっとも伝統的な基本技術から、気鋭シェフたちの創意工夫が光るスペシャリティまで、豊富なバリエーションを紹介し。若い料理人だけでなく、すでに活躍中のシェフたちにとっても、発見の多い内容です。</p>	
	

＊書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

＊書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

居酒屋・創作料理

新刊

OysterBar&貝料理専門店の
技アリ貝料理

定価:2,800+税

2017年 B5変形 192頁 978-4-7511-1262-5

「牡蠣」をはじめ、個性的な専門店も登場するなど注目の貝料理に特化した人気の“技アリ”レシピを紹介。調理法だけでなく貝を調理する上で知っておきたい知識や目利き、さばき方のテクニックまでを網羅。



新刊

一スタンダードから最新カクテル技術までー
人気のカクテル ザ・プロフェッショナル・メニュー

赤土亮二 著 定価:3,800+税

2017年 B5判 260頁 978-4-7511-1284-7

スタンダードカクテルから最新話題のカクテルまでレシピを網羅、業種別の基本メニューも掲載。※「飲食店の業種別カクテル・メニュー」(1990年刊)に最新のカクテルメニューを追加し、改題したものです。



新刊

ビストロ・バル・レストラン…ワイン業態の繁盛店を作る本
WINE+RESTAURANT Vol.2

定価:2,000+税

2017年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1278-6

いまお客の支持を集め続け、日本中に広がるワイン業態、バル業態。店づくり・メニュー・ワインの売り方・接客や人材育成など、繁盛し、これからの差別化ポイントを徹底取材しました!!



WINE+RESTAURANT

定価:2,000+税

2016年 A4変形判 148頁 978-4-7511-1206-9

第7次ワインブームのなか、新しいカタチを創る“繁盛店情報”はもちろん、女性向けワインや話題のペアリングまで、最新のトレンドを詳しく紹介。



新刊

新しい日本料理
鍋の料理と前肴 縮刷版

志の島忠 著 定価:3,800+税

2016年 B5判 412頁 978-4-7511-1233-5

多人数鍋、小鍋立ての豊富な献立例や、酒席で喜ばれる前肴と鍋料理との組み合わせ等を紹介。ダンとりからの手順を分かりやすく解説。※本書は、志の島忠・著「鍋の料理と前肴」を縮刷版に改め、再出版したものです。



ピッツァ窯料理の調理技術

定価:3,500+税

2016年 B5判 224頁 978-4-7511-1191-8

ピッツェリアにしかできない料理として、ピッツァ窯を利用してつくる料理を提案。ピッツァ窯ならではの特性を解説するとともに、「営業時間外に仕込む料理」「営業時間中に作る料理」などに分けてレシピを紹介。



居酒屋の一品料理 縮刷増補版

志の島忠 著 定価:3,800+税

2016年 B5判 195頁 978-4-7511-1223-6

主材料別に居酒屋の一品レシピを解説しました。※本書は、平成8年刊「居酒屋の一品料理」と平成13年刊「居酒屋の人気の和風料理」を合わせ、加筆・訂正し再構成したものです。



人気レストランが探究する
スチコンで作る魅力料理

定価:3,500+税

2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4

料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。



早くて旨い・仕込みが巧い105品
ビストロ・バルの技アリスピード料理

定価:2,500+税

2016年 B5判 224頁 978-4-7511-1176-5

ビストロ・バルのスピード料理にスポットを当てた一冊。人気店12店のレシピを大公開。注文から提供まで10分以内!早くて旨い・仕込みのテクニックも紹介します。スピード料理105品が大集合!!



牛肉・豚肉・鶏肉・鴨肉・馬肉etc.
居酒屋・バルの技アリ肉料理

定価:2,500+税

2014年 B5判 232頁 978-4-7511-1104-8

居酒屋・バルの繁盛店19店が選りすぐりの肉料理130品のレシピを公開。熟成肉のステーキやもつ煮込みなど、繁盛店の看板商品、名物肉料理はもちろんのこと、アイデア溢れる肉料理が満載です。



カルパッチョ 95品。和・洋・中華・韓国・エスニック
カルパッチョ! カルパッチョ!

定価:2,800+税

2016年 B5判 208頁 978-4-7511-1164-2

バル・ダイニング・居酒屋・レストランの、牛肉・鹿肉・馬肉のカルパッチョ、魚介のカルパッチョ、野菜のカルパッチョなどが大集合。



アヒージョ 101品。人気店が提案する、豊かな味の世界!
アヒージョ! アヒージョ!

定価:2,500+税

2015年 B5判 136頁 978-4-7511-1155-0

アヒージョだけ101品紹介。人気広がるスペインバルのほか、和風、中華・エスニック風など、新しい味わい、創作系アヒージョも続々登場。



話題を集める39店の、オリジナルメニューを一挙掲載
人気バル&バル 評判メニュー 260

定価:2,500+税

2015年 B5変形判 200頁 978-4-7511-1134-5

人気バル&バルのお客様を呼ぶ評判メニューを調理のポイントや魅力について詳しく解説します。



プロの鉄板焼
ステーキの技法

日本鉄板焼協会 編 定価:3,500+税

2015年 A4判 148頁 978-4-7511-1173-4

日本鉄板焼協会の認定師範を中心に、様々なステーキのプレゼンテーションから焼き方、提供までをくわしく写真で解説。鉄板焼の調理人としての調理持論、接客の心得も紹介します。



ご当地唐揚げ、人気店の名物唐揚げ…の調理技術を大公開!
鶏唐揚げプロのテクニック

定価:2,800+税

2015年 B5変形判 160頁 978-4-7511-1151-2

話題の鶏唐揚げ。人気店の美味しさを生み出すテクニックを、詳しく解説した一冊。大分、新潟や今治など、「ご当地唐揚げ」の有名店から、唐揚げが「名物」の繁盛店の調理技術を解説。



【品切】
地鶏料理の調理技術

定価:2,500+税

2005年 A4変型判 112頁 978-4-7511-0490-3

焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真を詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。



池袋『アガリコ』が教える新感覚エスニック・バルメニュー
魔法のおいしさ オリエンタル×ビストロ

大林芳彰 著 定価:1,500+税

2014年 AB判 112頁 978-4-7511-1101-7

池袋の大人気ワインバル『アガリコ』のレシピ集が遂に登場。アジア×洋風×和テイストで組み立てる“魔法のおいしさ”、ぜひ体験してください。



基本知識と技術保存版レシピ集
馬肉新書

日本馬肉協会 監修 定価:2,200+税

2013年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1021-8

馬肉の知識と調理技術を網羅した馬肉の専門書。馬刺しと馬肉鍋の基本技術の他、馬肉の冷菜・温菜・もつ料理・ご飯もの計48品のレシピを紹介。馬肉の各部位の特徴や仕入れの知識も解説します。



居酒屋、バル、ダイニング 話題のメニューが続々!
人気店の創作料理+創作ドリンク

定価:2,500+税

2014年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1089-8

東西20店の人気店の、最新「創作料理」を取材。驚くほど個性的で魅力の高いメニューの数々に加えて、女性客に評判が「創作ドリンク」も紹介します。



魅力広がる ジビエ料理

定価:3,500+税

2014年 B5判 280頁 978-4-7511-1105-5

フレンチ、イタリアンだけでなく、和食店、中国料理店、カフェ、居酒屋、バル、ラーメン店でも提供されるようになったジビエ料理を250品掲載。多彩に、幅広く、ジビエ料理の新しい魅力を満載した本です。



進化する109のソースと、活用レシピ103皿
Newソース

定価:2,500+税

2013年 B5変形判 192頁 978-4-7511-1024-9

東京・関西の人気店の料理人による、ソースと料理のレシピ書。独創的なアイデアや味づくりの工夫が詰め込まれた“Newソース”109種とその活用法、人気シェフのソースに対する考え方を一冊にまとめています。



人気店の料理メニュー
バル&バル

定価:2,000+税

2013年 B5変形判 160頁 978-4-7511-1033-1

各地で大注目のバル&バル。その話題店で人気を集める料理メニューを 特集した一冊。ワインのつまみとして欠かせない、生ハムやイタリア産サラミについても詳しく紹介。



傑作続々 201皿
新・創作料理

定価:2,500+税

2013年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1012-6

居酒屋とワイン酒場の人気店20店が提供する新・創作料理201皿を掲載。各店の人気メニューは、現代のお客に喜ばれる新しい味づくり・盛り付け・提供演出のヒントが満載です。



【僅少】
魅力満載!!の居酒屋メニュー最新200

定価:2,500+税

2012年 A4変形判 160頁 978-4-7511-0976-2

新しいおいしさ、見た目、提供方法などでお客様を楽しませる居酒屋の魅力メニュー 200品を一挙掲載。価格特別最新人気メニュー&お通し・デザートを、レシピとともに紹介します。



新・刺身料理

定価:2,500+税

2012年 AB変形判 144頁 978-4-7511-0972-4

炙り、たたき、湯引き、酢じめ、サラダ仕立てなどのニュー・カルパッチョを141品紹介。和食やイタリアン、中華など多彩なジャンルの調理人が考案した新しい刺身料理がお客様を魅了します。



独創性とインパクトで勝負!
創作料理 New wave

定価:2,500+税

2012年 A4変形判 148頁 978-4-7511-0957-1

大好評の「創作料理」シリーズ最新刊!東京、金沢、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡の人気創作料理店の182品を一挙紹介。前菜・オードブル・酒の肴から、サラダ、焼き物、デザートまで創作料理のメニューとレシピを解説。



【僅少】
IZAKAYA MENU 最新人気居酒屋のすこいメニュー 200

定価:2,500+税

2011年 A4判 160頁 978-4-7511-0926-7

新しい味づくりや提供スタイルの魅力メニューで熱烈な支持を集める居酒屋が台頭してきました。そんな最新人気居酒屋のメニュー 200品を掲載。アイデアがすこい、おいしさがすこい、情熱がすこい200品!



【僅少】
お客を呼ぶ新発想のメニューが満載! 話題のNew Style創作料理

定価:2,500+税

2011年 A4変形判 144頁 978-4-7511-0901-4

個性派の料理で人気を集める18店の料理を、「前菜・オードブル・酒の肴」「刺身料理」「サラダ料理」「焼き物料理」「揚げ物料理」「煮物・蒸し物・鍋料理・汁料理」「ご飯料理・麺料理」「デザート」のジャンルごとに紹介。



居酒屋・創作料理



ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本
WINE&BAR ワイン&バル vol.3

定価:2,000+税

2015年 A4変形判 160頁 978-4-7511-1142-0
多店と差をつけるには、繁盛づくりのポイントを抑えることが肝要だ。今号は、店作り役に役立つメニューや調理技術、経営企画ならびにワイン知識を豊かにする企画を充実。



ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本
WINE&BAR ワイン&バル vol.2

定価:2,000+税

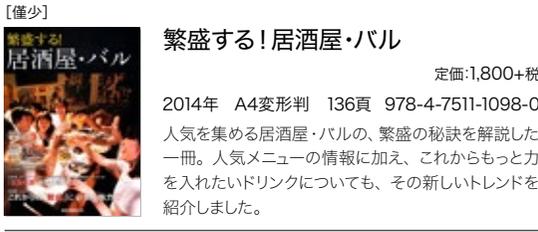
2014年 A4変形判 156頁 978-4-7511-1090-4
様々な形で魅力を広げ、人気を集めているワイン&バル業態。いま繁盛するための店づくりと考え方・ワインの売り方・メニュー開発などを徹底取材しました。



ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本
WINE&BAR ワイン&バル

定価:2,000+税

2013年 A4変形判 160頁 978-4-7511-1034-8
いまお客様の支持を集め続け、日本中に広がるワイン業態・バル業態。店づくり・メニュー・ワインの売り方・接客や人材育成など、これからの差別化のポイントを徹底取材しました。

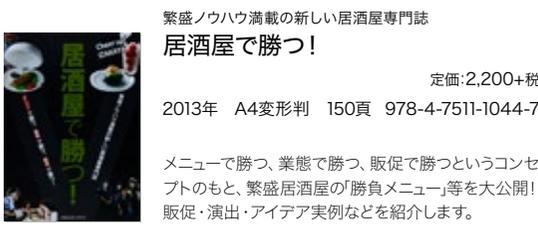


[僅少]

繁盛する!居酒屋・バル

定価:1,800+税

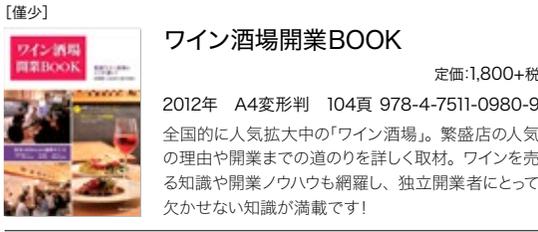
2014年 A4変形判 136頁 978-4-7511-1098-0
人気を集める居酒屋・バルの、繁盛の秘訣を解説した一冊。人気メニューの情報に加え、これからもっと力を入れたいドリンクについても、その新しいトレンドを紹介しました。



繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌
居酒屋で勝つ!

定価:2,200+税

2013年 A4変形判 150頁 978-4-7511-1044-7
メニューで勝つ、業態で勝つ、販促で勝つというコンセプトのもと、繁盛居酒屋の「勝負メニュー」等を大公開!販促・演出・アイデア実例などを紹介します。



[僅少]

ワイン酒場開業BOOK

定価:1,800+税

2012年 A4変形判 104頁 978-4-7511-0980-9
全国的に人気拡大中の「ワイン酒場」。繁盛店の人気の理由や開業までの道のりを詳しく取材。ワインを売る知識や開業ノウハウも網羅し、独立開業者にとって欠かせない知識が満載です!

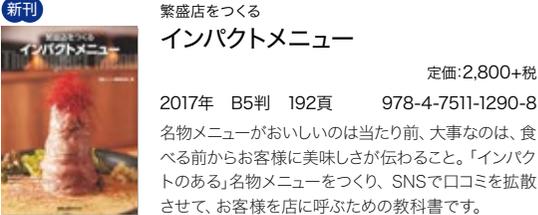
鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理



新刊
居酒屋・ビストロ・バルの
おでん料理 -MODERN ODEN-

定価:2,800+税

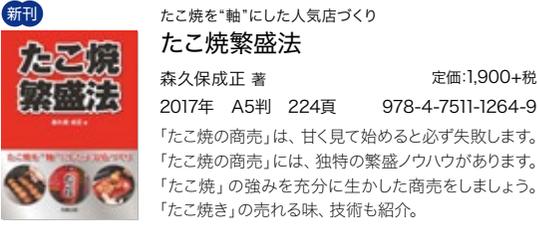
2017年 B5判 200頁 978-4-7511-1297-7
味づくりや提供方法を工夫した人気店10店100品のサプライズなおでんとレシピを紹介しします。だしやソース・タレの作り方も収録。素材別索引や売価などで儲かる、稼げるおでん料理のヒントが満載です。



新刊
繁盛店をつくる
インパクトメニュー

定価:2,800+税

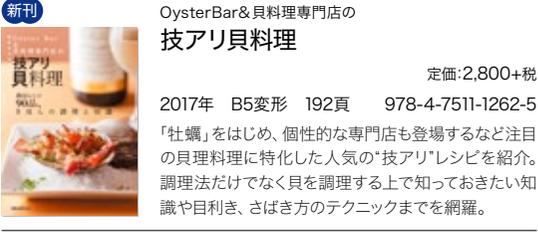
2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8
名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。



新刊
たこ焼を“軸”にした人気店づくり
たこ焼繁盛法

定価:1,900+税

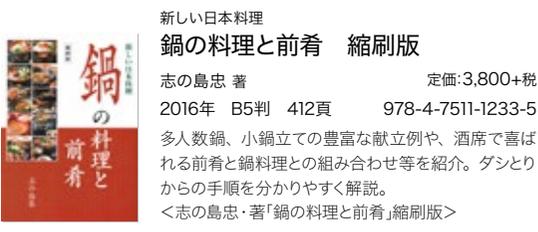
森久保成正 著
2017年 A5判 224頁 978-4-7511-1264-9
「たこ焼の商売」は、甘く見て始めると必ず失敗します。「たこ焼の商売」には、独特の繁盛ノウハウがあります。「たこ焼」の強みを充分に生かした商売をしましょう。「たこ焼き」の売れる味、技術も紹介。



新刊
OysterBar&貝料理専門店の
技アリ貝料理

定価:2,800+税

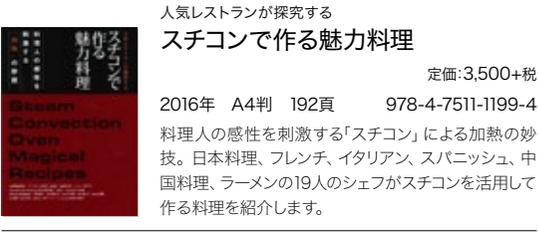
2017年 B5変形 192頁 978-4-7511-1262-5
「牡蠣」をはじめ、個性的な専門店も登場するなど注目の貝料理に特化した人気の“技アリ”レシピを紹介。調理法だけでなく貝を調理する上で知っておきたい知識や目利き、さばき方のテクニックまでを網羅。



新しい日本料理
鍋の料理と前肴 縮刷版

定価:3,800+税

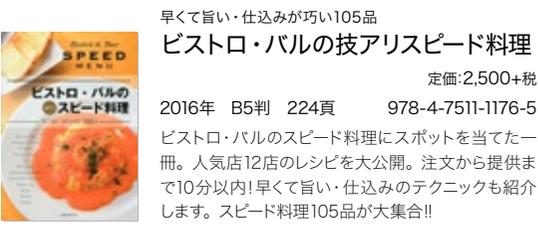
志の島忠 著
2016年 B5判 412頁 978-4-7511-1233-5
多人数鍋、小鍋立での豊富な献立例や、酒席で喜ばれる前肴と鍋料理との組み合わせ等を紹介。ダンとりからの手順を分かりやすく解説。
<志の島忠・著「鍋の料理と前肴」縮刷版>



人気レストランが探究する
スチコンで作る魅力料理

定価:3,500+税

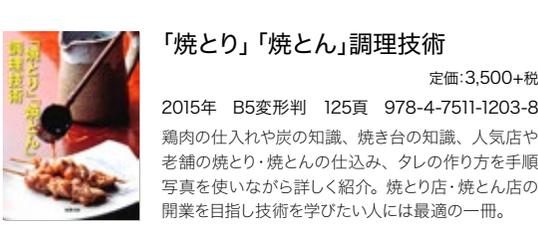
2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スペインッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。



早くて旨い・仕込みが巧い105品
ビストロ・バルの技アリスピード料理

定価:2,500+税

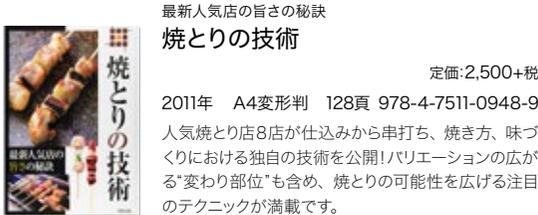
2016年 B5判 224頁 978-4-7511-1176-5
ビストロ・バルのスピード料理にスポットを当てた一冊。人気店12店のレシピを大公開。注文から提供まで10分以内!早くて旨い・仕込みのテクニックも紹介します。スピード料理105品が大集合!!



「焼とり」「焼とん」調理技術

定価:3,500+税

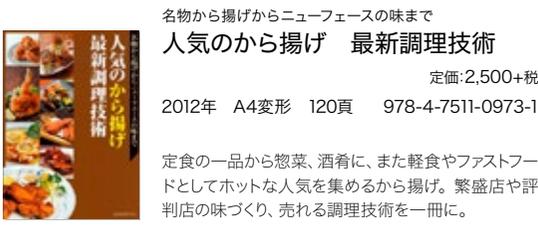
2015年 B5変形判 125頁 978-4-7511-1203-8
鶏肉の仕入れや炭の知識、焼き台の知識、人気店や老舗の焼とり・焼とんの仕込み、タレの作り方を手順写真を使いながら詳しく紹介。焼とり店・焼とん店の開業を目指し技術を学びたい人には最適の一冊。



最新人気店の旨さの秘訣
焼とりの技術

定価:2,500+税

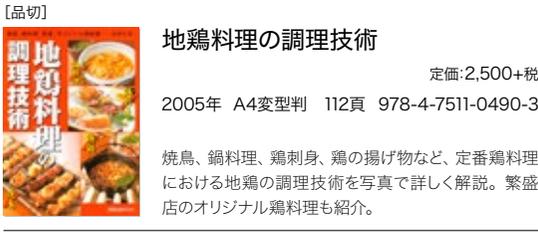
2011年 A4変形判 128頁 978-4-7511-0948-9
人気焼とり店8店が仕込みから串打ち、焼き方、味づくりに関する独自の技術を公開!バリエーションの広がる“変わり部位”も含め、焼とりの可能性を広げる注目のテクニックが満載です。



名物から揚げからニューフェースの味まで
人気のから揚げ 最新調理技術

定価:2,500+税

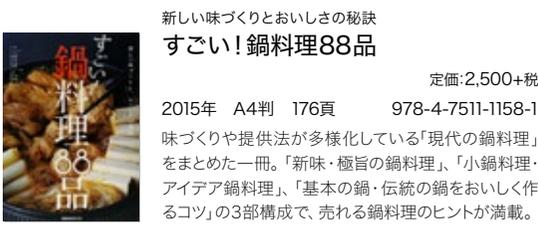
2012年 A4変形 120頁 978-4-7511-0973-1
定食の一品から惣菜、酒肴に、また軽食やファストフードとしてホットな人気を集めるから揚げ。繁盛店や評判店の味づくり、売れる調理技術を一冊に。



[品切]
地鶏料理の調理技術

定価:2,500+税

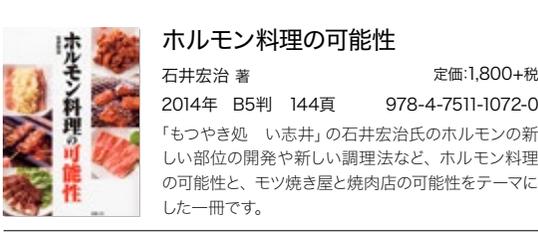
2005年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0490-3
焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真で詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。



新しい味づくりとおいしさの秘訣
すくい!鍋料理88品

定価:2,500+税

2015年 A4判 176頁 978-4-7511-1158-1
味づくりや提供法が多様化している「現代の鍋料理」をまとめた一冊。「新味・極旨の鍋料理」、「小鍋料理・アイデア鍋料理」、「基本の鍋・伝統の鍋をおいしく作るコツ」の3部構成で、売れる鍋料理のヒントが満載。



ホルモン料理の可能性

定価:1,800+税

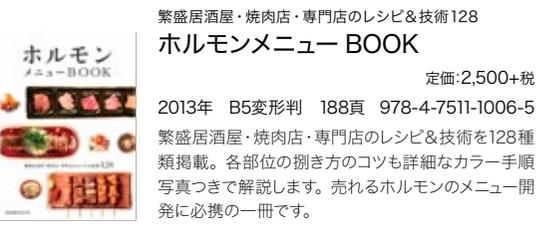
石井宏治 著
2014年 B5判 144頁 978-4-7511-1072-0
「もつやき処 い志井」の石井宏治氏のホルモンの新しい部位の開発や新しい調理法など、ホルモン料理の可能性と、モツ焼き屋と焼肉店の可能性をテーマにした一冊です。



[僅少]
絶品ホルモン料理

定価:1,500+税

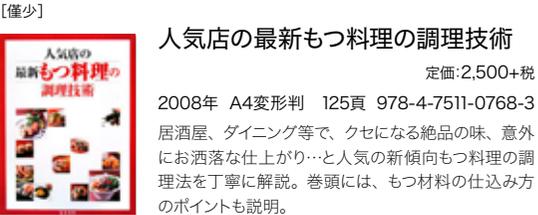
石井宏治 著
2008年 B5判 96頁 978-4-7511-0756-0
モツ焼、ホルモン焼を中心に100店舗以上を展開する「い志井」グループの、ホルモン料理の奥義とこだわりを一冊に。



繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術128
ホルモンメニュー BOOK

定価:2,500+税

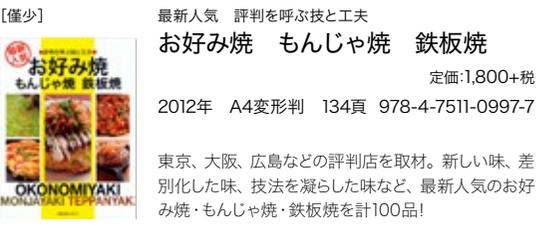
2013年 B5変形判 188頁 978-4-7511-1006-5
繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術を128種類掲載。各部位の捌き方のコツも詳細なカラー手順写真つきで解説します。売れるホルモンのメニュー開発に必携の一冊です。



[僅少]
人気店の最新もつ料理の調理技術

定価:2,500+税

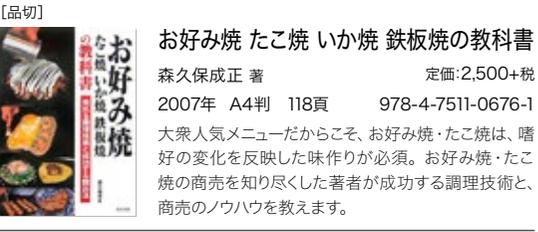
2008年 A4変形判 125頁 978-4-7511-0768-3
居酒屋、ダイニング等で、クセになる絶品の味、意外にお洒落な仕上がり…と人気の新傾向もつ料理の調理法を丁寧に解説。巻頭には、もつ材料の仕込み方のポイントも説明。



[僅少]
最新人気 評判を呼ぶ技と工夫
お好み焼 もんじゃ焼 鉄板焼

定価:1,800+税

2012年 A4変形判 134頁 978-4-7511-0997-7
東京、大阪、広島などの評判店を取材。新しい味、差別化した味、技法を凝らした味など、最新人気のお好み焼・もんじゃ焼・鉄板焼を計100品!



[品切]
お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書

定価:2,500+税

森久保成正 著
2007年 A4判 118頁 978-4-7511-0676-1
大衆人気メニューだからこそ、お好み焼・たこ焼は、嗜好の変化を反映した味作りが必須。お好み焼・たこ焼の商売を知り尽くした著者が成功する調理技術と、商売のノウハウを教えます。



[品切]
kushinobo おいしい串揚げの本

定価:1,500+税

乾 晴彦 著
2006年 B5判 96頁 978-4-7511-0566-5
前菜でありメインディッシュでもある串揚げの魅力や作り方を英語対訳で解説。串揚げという日本の食文化を世界に紹介する本です。

そば・うどん

新刊	繁盛店をつくる				
	インパクトメニュー	定価:2,800+税			
	2017年 B5判 192頁	978-4-7511-1290-8			
	名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。				

新刊	基本と創意214品の全技法				
	永山寛康の保存版 そば・そば料理大全	定価:2,800+税			
	永山寛康 著				
	2017年 A4変形判 272頁	978-4-7511-1277-9			
	永山寛康氏の必須の調理技術をはじめ、新感覚のそばメニューやそば前など、214種類のレシピと技術を集大成。技術書として長く手元に置いておける、プロアマ問わず、そばファン必見の一冊。				

新刊	特別普及版一茶庵・友蕎子				
	片倉康雄 手打ちそばの技術	定価:6,500+税			
	片倉康雄 著				
	2017年 A4変形判 326頁	978-4-7511-1280-9			
	単なるそばの打ち方の解説書ではありません！「蕎麦聖」と呼ばれた片倉康雄氏の技術を集大成した手打ちそばのバイブルです!!				

新刊	OysterBar&貝料理専門店の				
	技アリ貝料理	定価:2,800+税			
	2017年 B5変形 192頁	978-4-7511-1262-5			
	「牡蠣」をはじめ、個性的な専門店も登場するなど注目の貝料理に特化した人気の“技アリ”レシピを紹介。調理法だけでなく貝を調理する上で知っておきたい知識や目利き、さばき方のテクニクまでを網羅。				

	プロに学ぶ				
	そばの自家製粉&自家製麺	定価:3,000+税			
	2016年 B5判 200頁	978-4-7511-1216-8			
	いま評判を集めるそば店をはじめ、その道のプロを徹底取材。自家製粉の技術と考え方、「理想のそば」を実現するための自家製粉・自家製麺の知識とそば打ちの手法をわかりやすく解説します。				

	プロに学ぶ				
	冷やし麺202	定価:2,500+税			
	2016年 A4判 158頁	978-4-7511-1193-2			
	多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。				

	そば屋の新しいつまみ137品				
	そば屋の新しいつまみ137品	定価:2,500+税			
	2016年 B5判 208頁	978-4-7511-1184-0			
	フォアグラや馬肉といった新しい素材を使うそば店も登場。定番のつまみ料理を独自にアレンジし、新しいおいしさを工夫した一品、従来にない新発想で生み出した斬新な一品など137品のレシピを紹介。				

	[付]そば屋の一品料理便利帳				
	各地で人気の名物そば・評判そばの技術	定価:2,500+税			
	2014年 A4変形判 108頁	978-4-7511-1077-5			
	日本の各地で名物そば・評判そばを売り物にした店が賑わっています。本書ではそうした人気の名物そばや評判そばの技術をきめ細かく紹介。またそば屋酒が旨くなる人気店の一品料理のレシピも解説。				

	新しい味づくり&売れるアイデア満載の人気店レシピ				
	最新うどん	定価:2,500+税			
	2013年 A4変形判 136頁	978-4-7511-1018-8			
	大阪で隆盛を誇る「関西讃岐うどん」から、武蔵野うどん、創作うどん店まで、東西の人気店の最新レシピ66品を一挙公開!				

[品切]	つけそば・冷かけ・野菜そばetc.				
	最新そば	定価:2,500+税			
	2012年 A4並判 136頁	978-4-7511-0960-1			
	「つけそば」「冷かけそば」「野菜そば」など、新しいおいしさでお客様を魅了する「最新そば」を掲載。そばの新たな可能性を切り開く人気店レシピ62品に「最新そば34品を紹介。そばの魅力が広がるアイデアが満載。				

	人気店がレシピ&技術を大公開!				
	そば・うどん店の新メニュー開発教本	定価:2,500+税			
	2009年 A4変形判 144頁	978-4-7511-0808-6			
	そば・うどん店のメニュー革命が進行中!人気店がレシピ&技術を公開!そば・うどんメニュー、セット・御膳メニュー、つまみ料理65品が登場。				

[僅少]	〈自家製粉〉の入門と応用のための成功ノウハウ				
	評判そば店の自家製粉の技術	定価:2,500+税			
	2007年 A4変形判 128頁	978-4-7511-0673-0			
	そば打ち名人・高橋邦弘氏の他、東京の評判店とともに地方の自家製粉そば店の技術を取材し解説。また「〈自家製粉〉の上手な進め方のコツ」(飾(ふる)いと配合の技術」なども特集。				

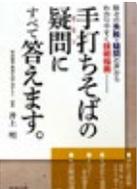
[僅少]	そば処 信州・戸隠の人気店が教える				
	そばとそば料理の魅力	定価:1,500+税			
	戸隠そば商組合 監修				
	2005年 A4変形判 80頁	978-4-7511-0531-3			
	日本有数のそば処である信州・戸隠の人気店が、そばがき、そばの実雑炊、そばせんべい、そばの磯辺揚げ…など、そばやそばの実、そば粉を使った料理を紹介。そばの奥深さと新しい魅力が発見できる一冊。				

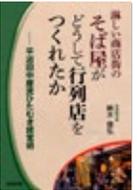
[僅少]	つけ汁・かけ汁便利帳				
	新感覚のそば・そば料理	定価:1,800+税			
	永山寛康 著				
	2013年 A4変形判 116頁	978-4-7511-1010-2			
	高い技術と洗練されたそばづくりで定評のある永山寛康氏が、今のお客様に喜ばれるそば・そば料理を提案。ハイレベルなつけ汁・かけ汁のバリエーションを多数紹介している。また、そばずしの作り方も解説。				

	信州・戸隠 手打そばの技術				
	信州・戸隠 手打そばの技術	定価:1,748+税			
	戸隠そば商組合 監修				
	1995年 A4変形判 93頁	978-4-7511-0054-7			
	信州・戸隠のそばの打ち方、そば汁の作り方、戸隠そばの魅力などを丁寧に紹介。さらに信州の人名店の技術も公開。この一冊で、誰でもすぐにおいしいそばが作れるようになります。				

[僅少]	本場さぬきうどんの作り方				
	本場さぬきうどんの作り方	定価:1,800+税			
	2000年 A4判 96頁	978-4-7511-0189-6			
	さぬきうどんのバリエーションを紹介。また、うどんの作り方は、生地の作り方から細かく紹介し、延ばし方、茹で方、だし、汁に至るまで写真を使ってわかりやすく掲載しました。				

[僅少]	うどん打ちの奥義、うどんの魅力を知る。				
	うどん大全	定価:2,500+税			
	2006年 A4変形判 128頁	978-4-7511-0569-6			
	讃岐、関西、上州、東海、九州…。各地で人気の名物うどん・そうめん、人気店のうどんを紹介する一冊。名店のうどんの打ち方、つゆの作り方も分かります。				

	数々の失敗・疑問の声からわかりやすく技術指南				
	手打ちそばの疑問にすべて答えます。	定価:1,500+税			
	井上 明 著				
	2010年 四六判 296頁	978-4-7511-0900-7			
	そばがつかない、切れる、まとまらない…そば打ちには疑問・悩みが尽きない。そんなそば打ち人の数多くの悩みに答えます。この一冊でそば打ちの技術が修得できます。				

	平沼田中屋流ひたむき経営術				
	淋しい商店街のそば屋がどうして行列店をつくれたか	定価:1,500+税			
	鈴木俊弘 著				
	2013年 四六判 214頁	978-4-7511-1063-8			
	淋しい商店街の店を継いだ3代目の著者が30代になって一念発起、出前をやめ店売りのみの店舗に大改造。いくつもの壁を乗り越えて行列ができるほどの人気店になった奮闘の記録と商売の秘訣を明かします。				

	よくわかる小麦粉の話 うどんの話				
	だから「さぬきうどん」は旨い	定価:1,500+税			
	吉原良一 著				
	2009年 A5判 296頁	978-4-7511-0829-1			
	さぬきうどんがなぜこれほど人気を得たのか、豪州産小麦粉が日本のうどんシェアを独占した秘密、昔のさぬきうどんはどんな味だったかなど、うどんファンの知りたい話が満載。				

[品切]	なぜおいしいのか?どうしたらもっとおいしく出来るのか?				
	さぬきうどんの小麦粉の話	定価:1,800+税			
	木下敬三 著				
	2004年 A5判 226頁	978-4-7511-0485-9			
	さぬきうどん専用製粉メーカー社長の著者が、小麦粉の科学的な性質、製粉の歴史、うどん作りの重要ポイント等を丁寧に説明。手打ち・機械製麺の多くの疑問が氷解します。				

	新時代のそば・うどん店の雑誌				
	そば・うどん店繁盛BOOK 第17集	定価:2,500+税			
	2016年 A4変形判 175頁	978-4-7511-1228-1			
	●巻頭特集／新時代を生きるそば・うどん店の「繁盛学」●特集／人口減少・高齢化・格差化…どう変わる?そば・うどん店のグランドデザイン(中長期展望)／評判店の女将&店主に学ぶ、好印象の接客術				

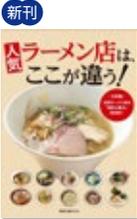
	新時代のそば・うどん店の雑誌				
	そば・うどん店繁盛BOOK 第16集	定価:2,500+税			
	2015年 A4変形判 148頁	978-4-7511-1157-4			
	●巻頭特集／強い店は、こう作る。『国分寺そば』(神奈川・海老名)の売れ続ける秘訣 ●特集／そば・うどん店 大注目の最新業態&繁盛業態 ●レシピ／そば・うどん店の評判を集める肉レシピ、他 企画満載				

	新時代のそば・うどん店の雑誌				
	そば・うどん店繁盛BOOK 第15集	定価:2,500+税			
	2014年 A4変形判 148頁	978-4-7511-1103-1			
	●巻頭特集／新コンセプト店の評判の売り方&集客する力 ●特集／そば・うどん新時代!強い店はこう作る ●レシピ／「そば御膳」そば会席!人気店の組み立て方&考え方、他 企画満載				

[僅少]	新時代のそば・うどん店の雑誌				
	そば・うどん店繁盛BOOK 第14集	定価:2,500+税			
	2013年 A4変形判 148頁	978-4-7511-1047-8			
	●巻頭特集／新鋭そば・うどん店のいま注目の売り方 ●特集／稼ぐ店になる!そば・うどん店<成功の新視点>●レシピ／「野菜天ぷら」の最新技術、他 企画満載				

そば・うどん

ラーメン



人気ラーメン店はここが違う!
定価:2,500+税
2017年 A4判 146頁 978-4-7511-1293-9
特集は、注目ラーメン店の「個性と魅力」総点検。最新人気のラーメンを解説。他、人気ラーメン店の調理技術、有名店の店主が語る「売れるラーメンとは何か?」、ラーメン店開業を目指す方への「ラーメンQ&A」など。



繁盛店をつくる インパクトメニュー
定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8
名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。



白河ラーメンの真髄 とら食堂 全仕事
竹井和之 著 定価:3,000+税
2017年 四六判 222頁 978-4-7511-1286-1
「手打中華そば」を目指してわざわざ他府県からも来るお客さまで行列が絶えない「とら食堂」。その麺打ちの技術、スープづくりの技法、チャーシューやメンマのこだわりと、一杯を仕上げの工程までくわしく解説。



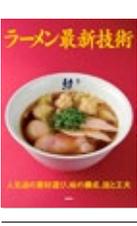
人気ラーメン店の"魅力"を探る ヒットラーメン店をつくらう!
定価:2,500+税
2016年 A4判 136頁 978-4-7511-1215-1
"ヒットする魅力"や"評判をつくるヒント"を、徹底的に研究しました。集客の要「チャーシューの技術」も、詳細に・工程ごとに写真で解説。経営者の悩み・従業員の定着"も、今日からできる対策法を紹介します。



冷やし麺202
定価:2,500+税
2016年 A4判 158頁 978-4-7511-1193-2
多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。



人気レストランが探究する スチコンで作る魅力料理
定価:3,500+税
2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。



人気の素材選び、味の構成、技と工夫 ラーメン最新技術
定価:3,500+税
2015年 A4判 160頁 978-4-7511-1145-1
最新人気のラーメン店の調理技術をくわしく解説。限定麺の考え方の企画、レギュラメニューのブラッシュアップの企画、ベジタリアン向け、イスラム教徒向けのラーメンの試作企画も。



最新人気店の味づくりの手法と考え方。 ラーメン つけめん 評判店の調理技術
定価:3,500+税
2013年 A4判 132頁 978-4-7511-1056-0



つけめんまぜそば 人気ラーメン店の最新技術
定価:3,500+税
2011年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0937-3
大評判の18店のつけめん、11店のまぜそばのスープ、タレ、麺、トッピング、香味油の技術と考え方を写真とともにくわしく解説。



人気ラーメン店の「タレ」配合、材料、味づくりの考え方 保存版 ラーメン・つけめん タレの技術教本
定価:3,500+税
2011年 A4変形判 116頁 978-4-7511-0927-4
醤油タレ、塩タレ、味噌ダシ。タレづくりの材料の選び方、配合、作り方、味づくりの考え方を有名ラーメン店・大人気ラーメン店の店主がくわしく伝授。



スープ・タレ・トッピング…人気店の作り方と考え方 豚骨ラーメンの最新技術
定価:3,500+税
2010年 A4判 136頁 978-4-7511-0889-5
豚頭主体、ゲンコツ主体、豚骨十割、豚骨魚介など、人気店の豚骨ラーメンと豚骨つけめんの調理法、味づくり、考え方をくわしく解説。



人気ラーメン・つけ麺の作り方 繁盛ラーメン店 味づくりの技術 最新版
定価:3,500+税
2009年 A4判 152頁 978-4-7511-0843-7
大好評をいただいているラーメン店のための調理技術書の最新刊。25店舗の繁盛ラーメン店がスープ、タレ、トッピング、麺の作り方と味づくりの考え方を公開!



【品切】 繁盛ラーメン店から学ぶ自家製麺の技術
定価:2,500+税
2011年 A4変形判 130頁 978-4-7511-0952-6
自家製麺の技術を繁盛店に取材した記事に加え、小麦粉の知識や麺の熟成の知識など、製麺に不可欠のさまざまな知識も紹介。※本書は、『ラーメン 自家製麺の技術』増補・再編集版です。



うまいぜベイビー伝説
古谷一郎 著 定価:1,000+税
2011年 四六判 162頁 978-4-7511-0929-8
「ラーメン屋は職業じゃないぬ! 生き様だ!」元ヤンキーの人気ラーメン店主が語るホンネを聞け! ラーメン店「なんつッ亭」などの創業者で社長の古谷一郎氏の熱い言葉です。



常識を信じない経営術 ラーメンを60億円売った男
土田良治 著、垣東充生 編 定価:1,000+税
2016年 四六判 171頁 978-4-7511-1181-9
18年前、5坪の車庫を改造した6席のラーメン店からスタート。以後、マスコミにも頼らず、他の企業の支援も受けず、自己資本のみで成長を続けた。その経営法は、端的に言うところ「常識を信じない経営術」でした。



【僅少】 新しい時代のビジネスは家業だ! 家業革命
堀尾吉男 著 定価:1,456+税
1996年 四六判 219頁 978-4-7511-0095-0
サラリーマンが、会社に何かしてもらえることを期待できる時代は終わりました。会社生活を見限って、ラーメン業界注目の"らーめんランド"で独立成功した例を、豊富な資料と共に紹介します。



ラーメン店 つけ麺店を開業する!
定価:1,800+税
2012年 A4変形判 104頁 978-4-7511-1004-1
衰えを知らぬラーメン人気。参入者が多い一方で、短期間で撤退する店が 多いのもラーメン業界。そこでこの一冊では、人気店をつくる開業法を、事例を紹介しながら詳しく解説します。



ラーメン店 繁盛BOOK 第15集
定価:2,500+税
2015年 A4判 140頁 978-4-7511-1150-5
●東京、茨城、石川、奈良の人気ラーメン店の売り方、個性の打ち出し方●担々麺の基本技術●ラーメン店のロゴデザイン●経営の「誤算」をどう修正するか●販促ヒント集…他、充実内容。



【僅少】 ラーメン店 繁盛BOOK 第14集
定価:2,500+税
2014年 A4判 140頁 978-4-7511-1094-2
ラーメンの人気動向がわかります。評判ラーメン店の売り方・技術が獲得できる最新号。魅力を高める店づくりのヒント20を特集。



【品切】 有名店主が答える 開業法・味づくり・経営の ラーメンQ&Aブック
定価:1,800+税
2007年 B5判 192頁 978-4-7511-0657-0
開業に関する悩み、味づくりのレベルアップ術や発想法、食材、接客サービスなどの問いかけについて有名ラーメン店22店の店主が回答します。



【新刊】 繁盛店をつくる インパクトメニュー
定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8
名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。



【新刊】 基本の調理技術から応用の考え方で 本格イタリア料理の技術
今井 寿、谷本英雄 著 定価:3,000+税
2017年 B5変版判 212頁 978-4-7511-1291-5
前菜、パスタ、ソースにメイン料理、デザートと、基本的な知識から味良く作る技術とコツまでをベテランシェフが紹介するプロの調理師向け技術書。メニュー数は166品。



【新刊】 ピッツェリア「成功」開業BOOK
定価:2,500+税
2017年 A4変形判 128頁 978-4-7511-1276-2
ピッツェリア開業を予定者のための一冊!!
①ピッツェリアならではの開業届けや許可②成功例(資金調達先も含む)③今必要な考え方④機器・食材情報など人気店になるための情報を紹介。



【新刊】 フード&ドリンク ペアリングの技法
定価:2,800+税
2017年 A4変形判 182頁 978-4-7511-1274-8
焼肉・すしなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ることで、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々のレベルアップにつながる一冊です。



【新刊】 シェフに学ぶ スーパーフード大麦の調理法
定価:3,000+税
2017年 A4変形判 208頁 978-4-7511-1272-4
フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ。大麦の美味しい使い方・大麦を生かすレシピをプロの料理人が提案します。メニューに大麦を生かすコツ・大麦使いのテクニク をわかりやすく紹介します。



【新刊】 人気タヴェルナが教える ワインに合う旨いおつまみ
今井 寿 著 定価:2,500+税
2017年 B5判 160頁 978-4-7511-1267-0
人気イタリア料理店『タヴェルナ・アイ』の今井シェフが、ワインに合うおつまみメニューを多数紹介。味良く作るプロのイタリア料理の技術が学べる一冊です。



【新刊】 イタリア全土のパスタ120品 パスタ大全
定価:2,800+税
2017年 B5判 232頁 978-4-7511-1258-8
イタリア各州で楽しまれている郷土料理とその作り方をはじめ、手打ちパスタ、乾麺を使った郷土のパスタ料理などを紹介。

ラーメン

スペイン料理

フレンチ・イタリアン

和食

ラーメン

パン・サンドイッチ

その他

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

<p>食材の特性を生かす、イタリア料理の新展開</p> 現代解釈のイタリア料理	
鈴木弥平 著	定価:3,800+税
2016年 B5判 212頁	978-4-7511-1254-0
	
ミシュラン発売以来星を獲得し続けている麻布十番ピアット・スズキ の「日本ならではの食材」を活かした本格イタリア料理の技術が一冊に。	

<p>レストラン リューズ 飯塚隆太のフランス料理</p> 素材を慈しみ、自分流に。	
飯塚隆太 著	定価:4,600+税
2016年 B5判 208頁	978-4-7511-1242-7
	
ミシュラン2つ星獲得のフランス料理店「レストランリューズ」待望の技術書!!紹介する料理は、スペシャルティからデザートまで61品。	

<p>人気店のスタイル、レシピ、ドレッシング</p> NEWサラダデザイン	
	定価:2,500+税
2016年 B5判 191頁	978-4-7511-1224-3
	
おいしい・ヘルシーだけじゃない、スタイリッシュでクールなサラダを130種類以上も紹介!「和・洋・中・カフェ」50店以上の人気店レシピや、最新ソース・ドレッシングも掲載。新メニュー開発にヒント満載の一冊です。	

<p>ピッツァ窯料理の調理技術</p>	
	定価:3,500+税
2016年 B5判 224頁	978-4-7511-1191-8
	
ピッツェリアにしかできない料理として、ピッツァ窯を利用してつくる料理を提案。ピッツァ窯ならではの特性を解説するとともに、「営業時間外に仕込む料理」「営業時間中に作る料理」などに分けてレシピを紹介。	

<p>フランス料理の思考力 食感とプレゼンテーションの「なぜ」を読み解く</p> ソースの新しい使い方・見せ方	
	定価:3,000+税
2016年 A4判 144頁	978-4-7511-1221-2
	
フレンチの人気シェフのオリジナルソースを、味だけでなく、その食感、形状、プレゼンテーションにも焦点を当てて解説。食感とプレゼンテーションの「なぜ」を読み解きます。	

<p>日常の料理から本格派まで</p> 最新フランス料理 新装増補版	
柳館 功著	定価:3,000+税
2016年 B5判 208頁	978-4-7511-1209-0
	
確かな技術と新しい感性を持つ柳館功シェフの評判の著書「最新フランス料理」の新装増補版。今回アミューズや一品料理、デザートなど新規撮影分を加えてデザイン・判型も一新させました。	

<p>料理、盛り付け、器、提供法 ―― その独創のかたち</p> 新技法のアミューズ	
柳館 功著	定価:3,600+税
2014年 B5判 208頁	978-4-7511-1119-2
	
斬新なガラス器や有田焼の器に、美しく盛られたアミューズの数々。現代の女性ファンを惹き寄せる柳館功シェフならではのアミューズ120品以上を一冊にまとめて公開!	

<p>人気店の調理技術とメニュー</p> ローストビーフ	
	定価:2,800+税
2016年 B5判 152頁	978-4-7511-1212-0
	
老舗レストランや人気フレンチレストランのローストビーフ、ランチで大評判のローストビーフ丼、フルーツパラーの評判ローストビーフサンドなど、22店のローストビーフの作り方と、そのソースについて解説します。	

<p>プロの鉄板焼</p> ステーキの技法	
日本鉄板焼協会 編	定価:3,500+税
2015年 A4判 148頁	978-4-7511-1173-4
	
日本鉄板焼協会の認定師範を中心に、様々なステーキのプレゼンテーションから焼き方、提供までをくわしく写真で解説。鉄板焼の調理人としての調理持論、接客の心得も紹介します。	

<p>マリネ&マリネ</p>	
	定価:2,800+税
2016年 B5判 208頁	978-4-7511-1194-9
	
フレンチ、イタリアン、スパニッシュの、マリネの様々な技法を用いた料理と、マリネして作る料理を91品解説するとともにレシピを紹介。	

<p>人気レストランが探究する</p> スチコンで作る魅力料理	
	定価:3,500+税
2016年 A4判 192頁	978-4-7511-1199-4
	
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。	

<p>アミューズからデザートまでの現代フランス料理の最新加熱テクニック</p> 火入れの探究	
	定価:3,500+税
2015年 A4判 128頁	978-4-7511-1128-4
	
現代フランス料理の最重要テクニックの一つ、「火入れ」。肉、魚、野菜、卵の新しいテクニックを検証する最新刊です。人気シェフが、科学と古典を融合させる加熱テクニックを解説します。	

<p>Ca Sento カ・セント</p>	
福本伸也 著	定価:3,800+税
2012年 A4判 160頁	978-4-7511-0982-3
	
予約がとれない店として全国的に注目を集める、兵庫・神戸の現代スペイン料理店『カ・セント』。天才シェフと呼ばれる福本伸也氏初の本料理書。	

<p>カルパッチョ 95品。和・洋・中華・韓国・エスニック</p> カルパッチョ! カルパッチョ!	
	定価:2,800+税
2016年 B5判 208頁	978-4-7511-1164-2
	
バル・ダイニング・居酒屋・レストランの、牛肉・鹿肉・馬肉のカルパッチョ、魚介のカルパッチョ、野菜のカルパッチョなどが大集合。	

<p>アヒージョ101品。人気店が提案する、豊かな味の世界!</p> アヒージョ! アヒージョ!	
	定価:2,500+税
2015年 B5判 136頁	978-4-7511-1155-0
	
アヒージョだけ101品紹介。人気店がるスペインバルのほか、和風、中華・エスニック風など、新しい味わい、創作系アヒージョも続々登場。	

<p>古典から現代まで</p> テリーヌとパテ教則本	
	定価:2,800+税
2007年 A4変形判 112頁	978-4-7511-0699-0
	
「ホテルメトロポリタン エドモント」の中村シェフの芸術品とも言えるテリーヌとパテをはじめ、「ラ・ターブルド・コンマ」の小峰シェフ、他若手5人のシェフの最新作をレシピ付きで紹介。	

<p>フランスの伝統×シェフの独創性</p> パテ・ド・カンパーニュ 完全ルセット集	
	定価:3,500+税
2015年 A4変形判 136頁	978-4-7511-1152-9
	
フランスの伝統とシェフの独創性が融合し、日本で独自の進化を遂げるフランスの伝統シャルキュトリーであるパテ・ド・カンパーニュ」の50のバリエーションの完全ルセット集。	

<p>進化する109のソースと、活用レシピ103皿</p> Newソース	
	定価:2,500+税
2013年 B5変形判 192頁	978-4-7511-1024-9
	
東京・関西の人気店の料理人による、ソースと料理のレシピ書。独創的なアイデアや味づくりの工夫が詰め込まれた“Newソース”109種とその活用法、人気シェフのソースに対する考え方を一冊にまとめています。	

<p>新しいフランス料理における日本の食材の使い方</p> <p>松島朋宣 著</p>	
	定価:3,000+税
2015年 B5判 160頁	978-4-7511-1154-3
	
世界の注目を集める日本の食材。全国の生産者と交流して食材を選び、日本人が培ってきた季節感を表現してきた三宮にあるフレンチ マツシマのシェフが、フランス料理と日本の食材をつなぐ、新しい料理を提案。	

<p>香りを洗練させ、食感を生かすテクニック</p> フランス 内臓料理	
	定価:2,800+税
2016年 A4判 144頁	978-4-7511-1185-7
	
フランス料理の英知の結晶=アバ(内臓)の新たな魅力を発掘する一冊。香りを洗練させ、独特の食感を生かす、トップシェフのテクニックをくわしく紹介。	

<p>フレンチの技法</p> 豚料理・ヴォライユ料理	
	定価:4,000+税
2014年 A4判変形 207頁	978-4-7511-1092-8
	
旭屋出版MOOK「豚料理大全」と「ヴォライユ料理大全」に、加筆修正と新規取材ページを加え、一冊にまとめて刊行しました。	

<p>味良く作るプロの技術を、基礎から学ぶ。</p> イタリア郷土料理 調理技術教本	
今井 寿 著	定価:2,500+税
2014年 A4変形判 152頁	978-4-7511-1082-9
	
メディアやプロ向けの講習会などで活躍中の今井寿シェフの著書。イタリア各地の伝統料理の作り方やレシピ、イタリア料理の調理技術を基礎の基礎から学べる一冊です。	

<p>【僅少】</p> イタリア料理 プロの調理技術	
谷本英雄、今井 寿 著	定価:2,800+税
2006年 A4変形判 148頁	978-4-7511-0598-6
	
人気店のシェフが、前菜、ソース、パスタ、メイン料理、デザートと、約200品のレシピを紹介。パスタの技術、無駄を出さない食材の応用法、イタリア野菜の扱い方、自家製加工肉やチーズの作り方なども多数解説。	

<p>【品切】</p> イタリア料理	
料理と食シリーズ(特別版) ―おいしさを高める人気食材の使い方	
本格派のイタリア料理	
谷本英雄、石崎幸雄 著	定価:1,800+税
1997年 A4変形判 143頁	978-4-7511-0109-4
	
トマト、オリーブオイル、バルサミコ酢、チーズ、ハーブ、パスタを使いこなす119のレシピ集。	

<p>【品切】</p> イタリア料理	
料理と食シリーズ(特別版) ―プリモ・ピアットの豊かな拡がり	
本格派のパスタ料理	
谷本英雄、石崎幸雄 著	定価:1,800+税
1998年 A4変形判 143頁	978-4-7511-0132-2
	
イタリア料理プロフェッショナル協会最高の称号「マエストロ」を授与された谷本英雄、石崎幸雄両氏が本格派のパスタ料理を中心に紹介。乾燥パスタ・手打パスタ・詰め物パスタ・ニョッキ・リゾットなどのレシピ集。	

<p>「伝統料理」から「現代料理」まで。</p> イタリア魚介料理	
	定価:3,500+税
2015年 B5変形判 224頁	978-4-7511-1137-6
	
四季を通じ、豊かな魚種を利用したイタリア料理を、気鋭のシェフ6人に取材。レシピだけでなく、その魚介の魅力をより上手に引き出すための調理技術も、分かりやすく解説。	

<p>CARNE ～肉の持ち味を活かす。火の入れ方、調理法。</p> イタリア 肉料理の技術	
	定価:3,500+税
2015年 B5変形判 208頁	978-4-7511-1167-3
	
人気店のシェフが牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、内臓肉、ジビエなど、様々な肉料理を提案。その調理ポイントについても解説。イタリア料理らしい技術も豊富に紹介。	

<p>気軽なバルメニューから、本格派の一品料理まで。</p> スペイン料理の本格調理技術	
	定価:3,500+税
2014年 B5変形判 256頁	978-4-7511-1106-2
	
人気のアヒージョやピンチョスに加え、パエジャなどの米料理や、スペイン風オムレツなどの定番料理、さらにレストランの本格料理やデザートなど、計124品のレシピを紹介。	

<p>フレンチ・イタリアン・スペイン料理</p>
<p>人気シェフ10人の作り方・考え方</p> <p>生パスタの技術</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2014年 A4変形判 172頁 978-4-7511-1087-4</p> <p>生パスタ作りは、イタリア料理を学ぶ上で必ず通る道。製法は日々進化し、メニューも多様化しています。本書は人気店のシェフ10人の考え方と48種のパスタの製法を紹介。生パスタの技術を磨くために必携です。</p>

<p>芸術的なピッツァ</p> <p>ARTE DELLA PIZZA アルテ デッラ ピッツァ</p> <p>赤荻一也 著 定価:1,800+税</p> <p>2013年 A4変形判 96頁 978-4-7511-1046-1</p> <p>ピッツァアクロバットの世界大会で5年連続チャンピオンに輝く赤荻一也、初の著作。アクロバットの技術解説に加え、イタリアで認められた調理技術を駆使した、新感覚の"料理としてのピッツァ"も多数紹介。</p>

<p>真のナポリピッツァ</p> <p>真のナポリピッツァ技術教本 改訂版</p> <p>「真のナポリピッツァ協会」日本支部 著 定価:2,500+税</p> <p>2013年 A4変形判 148頁 978-4-7511-1030-0</p> <p>イタリアで最も権威ある「真のナポリピッツァ協会」の日本支部が手掛けた技術教科書。ナポリピッツァに関する知識と技術の全てが分かります。</p>
--

<p>行列ピッツェリアの、メニューと考え方</p> <p>Pizza！Pizza！Pizza！</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2012年 A4変形判 128頁 978-4-7511-0985-4</p> <p>不況の今も、連日大行列を続けるピッツェリアがある。その中でも、札幌から博多までの大人気店16店を取材。各店のピッツァづくりの考え方と個性づくりのポイントを詳しく紹介。</p>

<p>伝統的な食材の進化した料理集</p> <p>フォワグラ</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2011年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0910-6</p> <p>フランス料理の食材でありながら和洋料理に使われるフォワグラ。そんなフォワグラだけの料理と技術を一冊にまとめた、日本で初めての「フォワグラ教本」。</p>

<p>野菜をあますことなく使ったおいしい野菜料理</p> <p>野菜のだしで作る 12ヶ月レシピ</p> <p>樋口正樹 著 定価:1,500+税</p> <p>2014年 A4判 112頁 978-4-7511-1099-7</p> <p>大好評の「野菜のだしで作るベジタブルスープ」の姉妹本。今回は、月別に、その月の旬の野菜を使ったおかずや麺料理、おやつなどを紹介します。</p>

<p>野菜のだしで作る</p> <p>ベジタブルスープ</p> <p>樋口正樹 著 定価:1,500+税</p> <p>2013年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1054-6</p> <p>野菜だけのだしと具材でこんなにもおいしいベジタブルスープ。だしにも具材にも肉・魚介・乳製品を使わないスープのレシピとバリエーションを紹介します。</p>

<p>あなたにもできる！</p> <p>素敵なフレンチのごちそう</p> <p>塚本 有紀 著 定価:1,500+税</p> <p>2016年 B5判 96頁 978-4-7511-1210-6</p> <p>この本では私があなたの案内役!小さな手助けをしていきますから、気軽にお家でフランス料理に挑戦してみてください。必ずできるようになります! (塚本有紀)</p>

<p>フランス料理の出発点歴史ある技術と新しい味を一冊で学べる</p> <p>スープ大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2012年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0977-9</p> <p>酒井一之シェフから学ぶ「スープの歴史と基本」ほか、人気フレンチシェフ5人の自慢のスープをくわしく解説。</p>
--

<p>【品切】</p> <p>部位を使い分ける技術が一冊で学べる</p> <p>牛肉料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2010年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0880-2</p> <p>「フティ・ボウン」北岡尚信シェフがフランスの牛肉文化と調理法を監修。フランスの食文化と密接な牛肉。そのフィレから内臓まで部位を使い分ける技術が一冊で学べる本です。</p>
--

<p>【僅少】</p> <p>定番から最先端の技術を一冊で学べる</p> <p>サーモン料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2009年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0848-2</p> <p>「エコール辻 東京」の主任教授がサーモンの基礎知識と主要調理法を監修。フランス料理の「魚の王様」、サーモンの古典料理から最先端料理を一冊で学べる本です。</p>

<p>【品切】</p> <p>名店・人気店の極上メニューと調理技術</p> <p>カレー大全</p> <p>定価:1,900+税</p> <p>2009年 A4判 144頁 978-4-7511-0833-8</p> <p>名店・人気店が極上メニューと調理技術を大公開。カレーうどんやカレー鍋、カレーパンなども網羅。スパイス使いのポイントやご飯や薬味などカレーをおいしく作るための知識が盛り沢山!</p>

<p>究極の伝統食と創作料理が一冊で学べる</p> <p>豚料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2005年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0543-6</p> <p>酒井シェフがヨーク風シャンボン、ベーコン、ブーダン・ノワール、リエットなど16品の基本技術を伝授。他、6人のシェフのスペシャリテを紹介。豚肉料理が丸ごと学べるプロ必携の一冊。</p>
--

<p>野鳥獣の特性と調理の秘訣が一冊で学べる</p> <p>ジビエ料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2008年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0608-2</p> <p>パ・マルの高橋シェフの基本と実践編の他、パ・マルの皆良田シェフの新作料理、人気店のシェフが教えるスペシャリテのレシピを紹介。</p>
--

<p>【僅少】</p> <p>じゃがいも</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2007年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0717-1</p> <p>中村勝宏シェフ(ホテルメトロポリタン エドモント)、田代和久シェフ(ラ・フランシュ)、谷昇シェフ(ル・マン ジュ・トゥー)、東敬司シェフ(シェ・アズマ)、河野透シェフ(モナリザ)によるじゃがいも料理傑作選を掲載。</p>

<p>古典料理と最新の技法が一冊で学べる</p> <p>オマール海老大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2005年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0482-8</p> <p>「ホテルメトロポリタンエドモント」の中村勝宏シェフによるオマール海老の基本と実践に加え、トップシェフたちのオマール海老のスペシャリテ集を掲載。</p>
--

<p>【僅少】</p> <p>鴨とフォアグラの技法が一冊で学べる</p> <p>鴨料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2004年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0444-6</p> <p>「パマル」高橋徳男シェフに学ぶ、鴨肉とフォワグラの基礎知識、鴨の殿堂トゥールダルジャンの 伝統と革新の鴨料理と、人気シェフたちのスペシャリテ集など、充実の内容。</p>
--

<p>【品切】</p> <p>フランス料理のエスプリが一冊で学べる</p> <p>仔羊料理大全</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2003年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0401-9</p> <p>フランス料理のエスプリ・仔羊料理の全てがわかる一冊。ベーシックな調理技術から応用、人気店のスペシャリテをレシピ付きで紹介する。栄養学や羊乳チーズなどの羊肉に関する知識ページも充実。</p>
--

<p>中国料理</p> <p>新刊</p> <p>インパクトメニュー</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8</p> <p>名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。</p>
--

<p>新刊</p> <p>フード&ドリンク</p> <p>ペアリングの技法</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2017年 A4変形判 182頁 978-4-7511-1274-8</p> <p>焼肉・すしなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ることで、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々のレベルアップにつながる一冊です。</p>

<p>新刊</p> <p>シェフに学ぶ</p> <p>スーパーフード大麦の調理法</p> <p>定価:3,000+税</p> <p>2017年 A4変形判 208頁 978-4-7511-1272-4</p> <p>フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ。大麦のおいしい使い方・大麦を生かすレシピをプロの料理人が提案します。メニューに大麦を生かすコソ・大麦使いのテクニック をわかりやすく紹介します。</p>

<p>新刊</p> <p>27店の現代における表現</p> <p>中国料理 人気メニューと技</p> <p>定価:3,000+税</p> <p>2017年 B5判 232頁 978-4-7511-1255-7</p> <p>伝統の技に現代ならではの技術・感性が加わり、多彩な魅力を発信している中国料理。本書は、いま人気のメニューとその技を知ることができるプロ向けの料理書です。</p>
--

<p>全国「餃子の町」「餃子の名店」の、味と技術が満載!</p> <p>餃子の探求</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2016年 B5判 168頁 978-4-7511-1197-0</p> <p>全国各地の「餃子の町」の人気の味、各地の餃子の人気店の評判の味と技術が満載。人気店に習う焼き餃子、水餃子、蒸し餃子、揚げ餃子の基本レシピとバリエーションのレシピも紹介。</p>
--

<p>冷やし麺 202</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2016年 A4判 158頁 978-4-7511-1193-2</p> <p>多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。</p>
--

<p>台湾の人気店〈欣葉〉</p> <p>美食の台湾料理</p> <p>欣葉 (SHIN YEH Restaurant Group) 著 定価:1,800+税</p> <p>2013年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1040-9</p> <p>台湾の大人気レストラン「欣葉」(SHIN YEH)が、台湾料理の114品で、台湾料理の伝統の魅力と新しい魅力を紹介。</p>
--

<p>すし</p> <p>日本料理・和食</p> <p>居酒屋・創作料理</p>
--

<p>鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理</p> <p>そば・うどん</p> <p>ラーメン</p>
--

<p>焼肉・韓国料理</p> <p>アジア料理・エスニック料理</p> <p>カフェ・コーヒー・ドリンク</p> <p>スイーツ・デザート</p>

<p>パン・サンドイッチ</p> <p>その他メニュー集</p> <p>店舗デザイン・開業</p> <p>接客・経営ビジネス・店長</p>

<p>食の知識・事典・読み物</p> <p>その他一般書籍</p>

焼肉・韓国料理



20種ものキムチなど韓国のスローフードを楽しむ本
魅力の済州島料理と韓国健康ごはん
吉川創淑 著/金志純 監修・指導 定価:1,500+税
2013年 B5変形判 96頁 978-4-7511-1032-4
韓国で最も美しい島と称される済州島は自然の恵み豊かな島でもあります。本書は済州島の魅力料理と、体によい韓国料理や20種類もの多彩なキムチをわかりやすく解説しています。

【僅少】



韓国料理が楽しくなる本
李 淑枝 著 定価:1,500+税
2012年 AB判 96頁 978-4-7511-0502-3
超簡単キムチ、便利なたれ&ソース、野菜たっぷり料理、人気のチヂミ、和+コリアンテイストの融合の味、伝統の味を現代風にアレンジなど、110品以上を丁寧なししビ付きで紹介!



本場のおいしさを現代風にし楽しむ健康食卓料理
韓国《美フード》レシピ
尹淑子 著、料理制作：吉川創淑 定価:1,500+税
2015年 B5判 96頁 978-4-7511-1179-6
韓国伝統飲食研究所所長であり、伝統的な韓国料理研究家である著者が、日本人向けに仕上げた数々の健康や美容に良い韓国料理を紹介。春夏秋冬の食卓料理をはじめ、多彩な《美フード》とそのレシピを解説。



焼肉店 第25集
定価:3,426+税
2017年 A4変形判 192頁 978-4-7511-1289-2
●強さ全開の激売れ焼肉店最新ヒットコンセプト15
●ますます進化している!焼肉店の新魅力メニュー 75
●コスト高時代に打ち勝つ!繁盛焼肉店の〈メニュー改造〉のワザ●焼肉店のネットSNS販促最前線 etc.



焼肉店 第24集
定価:3,426+税
2016年 A4変形判 194頁 978-4-7511-1207-6
●いま大集客中の焼肉店必見の15店●焼肉店の商品開発新テクニク●人気店から学ぶ!売上UPにつなげる焼肉店のワイン選び●コスト高時代に対応する「メニュー価格設定」の進め方 etc.



焼肉店 第23集
定価:3,426+税
2015年 A4変形判 192頁 978-4-7511-1148-2
●百花繚乱!大注目の20店 焼肉店の新・繁盛スタイル●「赤身部位」を上手に売る!注目のテクニク&販売術●【業界トップインタビュー】焼肉店を成長させる!その原動力はコレだ●牛肉の「値上がり」対策レポート etc.

【僅少】



焼肉店 第22集
定価:3,426+税
2014年 A4変形判 192頁 978-4-7511-1093-5
巻頭大特集の「いま必見の激売れ焼肉店」、評判焼肉店の技術を公開する「旨い焼肉を作る、巧い肉の切り方」を始め、注目企画が目押しの一冊。

DVD シリーズ

トモバラの仕込みと商品化・ヒレの商品化
焼肉トラジの技術I
DVD VIDEO
(株)トラジ/指導・監修 定価:16,000+税
2016年 DVD2枚組み Disk1:52分 Disk2:57分
人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開!
vol.1はトモバラの仕込みと商品化・ヒレの商品化
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

ロース、ハラミ、タンの商品化・内臓肉の商品化
焼肉トラジの技術II
DVD VIDEO
(株)トラジ/指導・監修 定価:16,000+税
2016年 DVD2枚組み Disk1:60分 Disk2:50分
人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開!
vol.2はロース、ハラミ、タン・内臓肉の商品化
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

キムチ、ナムルの作り方・スープ、タレ、調味料の作り方・美味しい焼き方
焼肉トラジの技術III
DVD VIDEO
(株)トラジ/指導・監修 定価:16,000+税
2016年 DVD2枚組み Disk1:60分 Disk2:50分
人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開!
vol.3はキムチ、ナムルの作り方・スープ、タレ、調味料の作り方・美味しい焼き方
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

繁盛焼肉店秘伝公開!
売れる牛肉の仕込みの技術
DVD VIDEO
定価:15,000+税
2006年 DVD2枚組み 978-4-7511-0607-5
第1巻:57分 第II巻:57分
【第I巻】肩ロース/骨付きカルビ/ユッケ
【第II巻】ともバラ/三角バラの仕込み・商品化の技術を、わかりやすくビジュアル解説。

秘伝公開!
内臓肉仕込みの技術
DVD VIDEO
定価:15,000+税
2006年 DVD2枚組み 978-4-7511-0606-8
第I巻:57分 第II巻:47分
レバー・タン・ミノ・テッチャン・センマイ・ハツ…など、8種類の仕込み技術を公開。ホルモン焼肉をよりおいしくするコツがわかる!

アジア料理・エスニック料理

新刊
繁盛店をつくる
インパクトメニュー
DVD VIDEO
定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8
名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。

新刊
人気店の[香味×辛味]の技術
スパイスカレー
DVD VIDEO
定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1287-8
国民食と言えるカレー。次々と人気店が登場し、アジア各国の本場の味で特徴を出すカレー店も増えていきます。そのアジア各国のカレー、各地のスパイスなカレーのレシピをシェフが伝授します。

池袋『アガリコ』が教える新感覚エスニック・バルメニュー
魔法のおいしさ オリエンタルメビストロ
DVD VIDEO
大林芳彰 著 定価:1,500+税
2014年 AB判 112頁 978-4-7511-1101-7
池袋の大人気ワインバル『アガリコ』のレシピ集が遂に完成。アジア×洋風×和テイストで組み立てる「魔法のおいしさ」、ぜひ体験してください。

人気レストランが探究する
スチコンで作る魅力料理
DVD VIDEO
定価:3,500+税
2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。

早くて旨い・仕込みが巧い105品
ビストロ・バルの技アリ スピード料理
DVD VIDEO
定価:2,500+税
2016年 B5判 224頁 978-4-7511-1176-5
ビストロ・バルのスピード料理にスポットを当てた一冊。人気店12店のレシピを大公開。注文から提供まで10分以内!早くて旨い・仕込みが巧い、スピード料理105品が大集合!!

牛肉・豚肉・鶏肉・鴨肉・馬肉etc.
居酒屋・バルの技アリ肉料理
DVD VIDEO
定価:2,500+税
2014年 B5判 232頁 978-4-7511-1104-8
居酒屋・バルの繁盛店19店が選りすぐりの肉料理130品のレシピを公開。熟成肉のステーキやもつ煮込みなど、繁盛店の看板商品、名物肉料理はもちろんのこと、アイデア溢れる肉料理が満載です。

人気21店の作り方・考え方
プロに学ぶ新カレー教本
DVD VIDEO
定価:2,500+税
2015年 B5判 200頁 978-4-7511-1153-6
南インド・スリランカ系カレーや東南アジアのカレーなど、いま特に注目を集めるカレー店のレシピと味づくりを大公開。スパイス伝導師・渡辺 玲氏監修の「スパイス知識と調理テクニク」はプロアマ問わず必見!

【品切】
名店・人気店の極上メニューと調理技術
カレー大全
DVD VIDEO
定価:1,900+税
2009年 A4判 144頁 978-4-7511-0833-8
名店・人気店が極上メニューと調理技術を大公開。カレーうどんやカレー鍋、カレーパンなども網羅。スパイス使いのポイントやご飯や薬味などカレーをおいしく作るための知識が盛りだくさん!

【僅少】
トルティージャの技術、タコスのパリエーション、サルサのレシピ、唐辛子の使い方
本格メキシコ料理の調理技術 タコス&サルサ
DVD VIDEO
渡辺庸生 著 定価:2,500+税
2008年 A4変型判 126頁 978-4-7511-0750-8
本場・メキシコのタコスの魅力とトルティージャの詳しい技術を解説、サルサのレシピや唐辛子の使い方などを日本のメキシコ料理の第一人者『ラ・カシータ』渡辺庸成シェフが紹介。

メキシコ料理の調理のすべて
魅力のメキシコ料理
DVD VIDEO
渡辺庸生 著 定価:2,500+税
2002年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0299-2
日本のメキシコ料理の第一人者『ラ・カシータ』渡辺庸成シェフが、メキシコ料理の本当の魅力を一挙紹介。サルサから一品料理まで、その作り方も詳しく解説。

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

すし

日本料理・和食

居酒屋・創作料理

鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理

そば・うどん

ラーメン

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

中国料理

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

カフェ・コーヒー・ドリンク

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ

その他メニュー集

店舗デザイン・開業

接客・経営ビジネス・店長

食の知識・事典・読み物

その他一般書籍

カフェ・コーヒー・ドリンク

新刊	<p>夫婦・親子で開業した18のカフェ</p> <p>家族ではじめる、小さなカフェ</p> <p>渡部和泉 著 定価:1,500+税</p> <p>2017年 A4変形判 136頁 978-4-7511-1299-1</p> <p>夫婦・親子で開業した18店のカフェを紹介。開業に至った経緯を始め、開業にかかった費用、店舗の平面図、人気メニューなど、それぞれのカフェを詳細に解説。これからカフェを開業したい人にとって絶好の参考書です。</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>繁盛店をつくる</p> <p>インパクトメニュー</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2017年 B5判 192頁 978-4-7511-1290-8</p> <p>名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>ースタンダードから最新カクテル技術までー</p> <p>人気のカクテル ザ・プロフェッショナル・メニュー</p> <p>赤土亮二 著 定価:3,800+税</p> <p>2017年 B5判 260頁 978-4-7511-1284-7</p> <p>スタンダードカクテルから最新話題のカクテルまでレシピを網羅、業種別の基本メニューも掲載。※「飲食店の業種別カクテル・メニュー」(1990年刊)に最新のカクテルメニューを追加し、改題したものです。</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>フード&ドリンク</p> <p>ペアリングの技法</p> <p>定価:2,800+税</p> <p>2017年 A4変形判 182頁 978-4-7511-1274-8</p> <p>焼肉・すしなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ること、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々のレベルアップにつながる一冊です。</p>	
-----------	---	--

新刊	<p>5人のバーテンダーが語る</p> <p>もう一つのBar物語</p> <p>宮之原拓男・平井杜居・山下和男・長友修一・井伊大輔 著 定価:1,800+税</p> <p>2017年 四六判 256頁 978-4-7511-1275-5</p> <p>人気バーテンダー5人が、バーテンダーの視点からお酒にまつわる話を紹介。ウイスキーの話やカクテルの話、お酒のハルティの話など、読むだけでお酒が飲みたくなる話が続々。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>～わたしのコーヒーを見つける～</p> <p>珈琲女子</p> <p>定価:1,500+税</p> <p>2017年 AB版 116頁 978-4-7511-1229-8</p> <p>コーヒーを通してライフスタイルを豊かにする女性たち。そんな20～40代の珈琲女子の「もっとコーヒーを楽しむ」ための方法やペアリング、コーヒーカクテル、焙煎などのアイデアを紹介する本です。</p>	
-----------	--	---

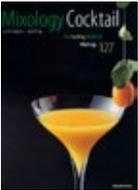
新刊	<p>バリスタが創造する、新しいコーヒーの世界</p> <p>Creative Drink クリエイティブ ドリンク</p> <p>野里史昭 著 定価:2,500+税</p> <p>2016年 A4判 128頁 978-4-7511-1240-3</p> <p>“クリエイティブドリンク”とは、バーテンダー技法を駆使してつくられるアレンジドリンクを指す造語です。数々の競技会で受賞・入賞実績を持つ野里史昭の“クリエイティブドリンク”の技術を大公開!!</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>人気バーテンダーが提案。珠玉のカクテルと、その考え方。</p> <p>Cocktail Style Book</p> <p>定価:3,500+税</p> <p>2016年 B5判 220頁 978-4-7511-1218-2</p> <p>人気バーテンダーが提案する「店ならではの一杯」と、そのカクテルに対する考え方を取材しました。人気バーテンダーたちは、今、カクテルにどのような想いを込めているのか。が分かる一冊です。</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>酵素がたっぷり</p> <p>自家製コールドプレスジュース</p> <p>岩本恵美子 著 定価:1,200+税</p> <p>2015年 A4変形判 104頁 978-4-7511-1147-5</p> <p>低速低温圧縮法でしぼる、話題のスロージュースで作るジュースのレシピ集。気軽に楽しく続けられるコールドプレスジュースを豊富に紹介します。搾りかすを活用するレシピ付き。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>人気カフェ・バリスタの</p> <p>ユニーク ドリンク</p> <p>定価:1,600+税</p> <p>2015年 AB判 96頁 978-4-7511-1126-0</p> <p>人気カフェ・バリスタが作る、個性あふれるドリンクが大集合! まだまだ人気が続くスムージー、みんな大好きソフトドリンク、コーヒーや紅茶を使った新感覚ドリンク、おしゃれなアルコールドリンクの117レシピ。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>カフェ開業、新商品開発のヒントが満載!</p> <p>カフェのフード300</p> <p>定価:2,000+税</p> <p>2014年 B5判 262頁 978-4-7511-1095-9</p> <p>カフェに求められる10のテーマ、フードの売れ筋カテゴリー、南米・北欧・中欧をテーマに、人気カフェの最新フードメニューを一挙300品掲載! カフェ開業、集客、新商品開発のヒントが満載の一冊。</p>	
-----------	---	--

新刊	<p>The Exciting World of Mixology127</p> <p>ミクソロジーカークテル</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2014年 A4判 150頁 978-4-7511-1088-1</p> <p>MIX(混ぜる)とOLGY(～学)でMixology。果実やスパイス、ハーブなどの自然素材でスタンダードカクテルを再構築した新しい潮流がロンドンで誕生し、世界中に広まっています。驚きと感動の連続127品を紹介。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>ノンアルコール&アルコール入り 人気店の161品</p> <p>スパークリングドリンク Sparkling Drink</p> <p>定価:1,500+税</p> <p>2013年 AB判 88頁 978-4-7511-1038-6</p> <p>自家製ハニーレモンシロップや生姜を煮込んで作るジンジャー原液のドリンク、ハワイアンレモネード、白ワインのカクテル、生モヒートなどの人気店のスパークリングドリンクをノンアルコールも含めた計161品を紹介。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>人気カフェの100レシピ</p> <p>アイズドリンク&フローズンドリンク</p> <p>定価:1,500+税</p> <p>2013年 AB判 88頁 978-4-7511-1027-0</p> <p>人気カフェの冷たいドリンクをレシピと共に100品掲載。ドリンクの最新トレンドとして注目のフローズンドリンクも豊富に紹介!</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>居酒屋・バル・ダイニング 話題のメニューが続々!</p> <p>人気店の創作料理+創作ドリンク</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2014年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1089-8</p> <p>東西20店の人気店の、最新「創作料理」を取材。驚くほど個性的で魅力の高いメニューの数々に加えて、女性客に評判の「創作ドリンク」も紹介します。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>人気カフェが120品の作り方を大公開!</p> <p>スタイリッシュ・ドリンク</p> <p>定価:1,500+税</p> <p>2008年 AB変形判 80頁 978-4-7511-0762-1</p> <p>フルーツドリンク、スムージー&シェイク、ティードリンク、ソーダ、ベジタブルドリンク、チョコレートドリンク、ヨーグルトドリンク、和ドリンクなど計120品が登場。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>ドリップコーヒーの最新技術</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2012年 A4変形判 128頁 978-4-7511-0979-3</p> <p>進化する名店のドリップコーヒーの技術。そして、スペシャルティコーヒーを意識した最新ドリップコーヒーの技術を写真とともにくわしく解説。</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>その買い貰い方、運び方、焙煎、粉砕、抽出、そしてコーヒー全ての楽しみ方</p> <p>コーヒー</p> <p>Kenneth Davids 著 定価:2,500+税</p> <p>2010年 B5判 280頁 978-4-7511-0871-0</p> <p>アメリカでコーヒーの名著としてロングセラーを続ける「COFFEE:A GUIDE TO BUYING,BREWING AND ENJOYING」の第5版の翻訳が完成。</p>	
-----------	---	--

新刊	<p>スタンダードカクテルの再構築</p> <p>Standard Cocktails With a Twist</p> <p>いしかわ あさこ 編 定価:2,500+税</p> <p>2013年 A4変形判 136頁 978-4-7511-1059-1</p> <p>「Twist(ひねり)」とは、「アレンジ」のこと。スタンダードカクテルを、「世界標準」の技法でアレンジした、最新カクテルブック。新しい機器の紹介や、その使い方も解説。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>最先端カクテルの技術</p> <p>The Art of Advanced Cocktail</p> <p>いしかわ あさこ 編 定価:2,500+税</p> <p>2012年 A4変形判 136頁 978-4-7511-0970-0</p> <p>世界のバーで注目されている、「新しい技術」で作る最先端カクテルをまとめた一冊。カクテルのレシピに加えて、新しい機器の使い方、テクニックを詳しく解説するページも。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>“TeamOgawa”ラテアート教本</p> <p>The Handbook of Latte Art</p> <p>宇田吉範 著 定価:2,500+税</p> <p>2014年 B5変形判 200頁 978-4-7511-1061-4</p> <p>ラテアートの世界チャンピオンを輩出した小川珈琲のバリスタチーム。その卓越したラテアート・トレーニングのすべてを初公開したのが本書です。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>スマイル デザイン カプチーノ</p> <p>ナガノ マサユキ 著 定価:2,000+税</p> <p>2013年 B5変形判 120頁 978-4-7511-1053-9</p> <p>カプチーノに、手で模様を描くのがデザインカプチーノ。見た目にも楽しく、誰もが思わず笑顔になれる「様々な笑顔」のデザインカプチーノの描き方を、詳しく紹介した一冊です。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>フリーポアラテアート</p> <p>Free Pour Latte Art</p> <p>澤田洋史 著 定価:1,800+税</p> <p>2009年 B5変形判 116頁 978-4-7511-0842-0</p> <p>エスプレッソと泡立てたミルクのみでバリスタが描くアート、それがフリーポア ラテアート。そのテクニックとアートバリエーションを紹介する初めての教本。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>人気バリスタの技から生まれる、エスプレッソとミルクの芸術</p> <p>ラテアート&デザインカプチーノ</p> <p>定価:2,000+税</p> <p>2008年 B5判 166頁 978-4-7511-0735-5</p> <p>ラテ(牛乳)で作るアート(芸術)。それがラテアート&デザインカプチーノ。ミルクピッチャーの動きだけで描くテクニックを紹介します。</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>サイフォン コーヒー プロフェッショナル テクニック</p> <p>巖 康孝/吉良 剛 著 定価:1,800+税</p> <p>2011年 B5判 103頁 978-4-7511-0924-3</p> <p>ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップで優勝した2人のサイフォニストが、研鑽してきたテクニックとサイフォンを扱うコツを伝授。</p>	
-----------	---	--

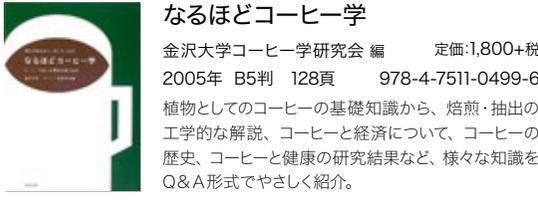
新刊	<p>珈琲焙煎の技術</p> <p>定価:2,500+税</p> <p>2011年 A4変形判 132頁 978-4-7511-0932-8</p> <p>自家焙煎コーヒーの有名店・人気店、計15店が、最新の焙煎テクニック・考え方・秘訣を明かします。焙煎のプロファイルデータと手順も大公開!</p>	
-----------	---	---

新刊	<p>問題形式で学べる</p> <p>コーヒー学の基礎</p> <p>全国大学連合コーヒー学公開講座 編 定価:2,000+税</p> <p>2015年 B5判 244頁 978-4-7511-1178-9</p> <p>コーヒーを様々な観点から研究する「コーヒー学」を、11の分野ごとに選択・穴埋め問題で解説。問題を解きながら、コーヒー学の基本的なことを学べます。</p>	
-----------	--	---

新刊	<p>もっと知りたいコーヒー学</p> <p>広瀬幸雄 著 定価:2,000+税</p> <p>2007年 B5判 198頁 978-4-7511-0687-7</p> <p>金沢大学大学院特任教授・広瀬先生の「コーヒーの魅力学」をまとめた一冊。コーヒー名人の技の科学的な裏付けや実験、新しい発見、新しい手法でのコーヒーの分析など、コーヒーマニアを楽しませる項目が満載。</p>	
-----------	---	---

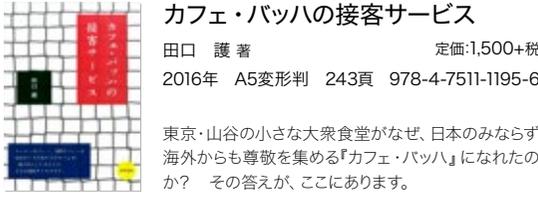
<p>和食</p>
<p>すし</p>
<p>日本料理・和食</p>
<p>居酒屋・創作料理</p>
<p>鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理</p>
<p>そば・うどん</p>
<p>ラーメン</p>
<p>フレンチ・イタリアン・スペイン料理</p>
<p>中国料理</p>
<p>焼肉・韓国料理</p>
<p>アジア料理・エスニック料理</p>
<p>カフェ・コーヒー・ドリンク</p>
<p>スイーツ・デザート</p>
<p>パン・サンドイッチ</p>
<p>その他メニュー集</p>
<p>店舗デザイン・開業</p>
<p>接客・経営ビジネス・店長</p>
<p>食の知識・事典・読み物</p>
<p>その他一般書籍</p>

カフェ・コーヒー・ドリンク



知れば知るほど、おいしくなる コーヒーを楽しむ最新知識のQ&Aなるほどコーヒー学

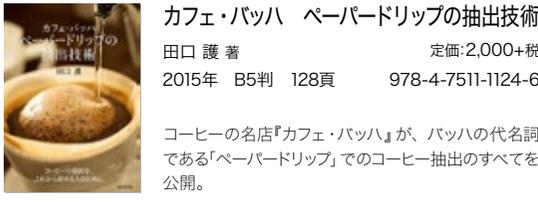
金沢大学コーヒー学研究会 編 定価:1,800+税
2005年 B5判 128頁 978-4-7511-0499-6
植物としてのコーヒーの基礎知識から、焙煎・抽出の工学的な解説、コーヒーと経済について、コーヒーの歴史、コーヒーと健康の研究結果など、様々な知識をQ&A形式でやさしく紹介。



カフェ・バツハの接客サービス

田口 護 著 定価:1,500+税
2016年 A5変形判 243頁 978-4-7511-1195-6

東京・山谷の小さな大衆食堂がなぜ、日本のみならず海外からも尊敬を集める「カフェ・バツハ」になれたのか？ その答えが、ここにあります。

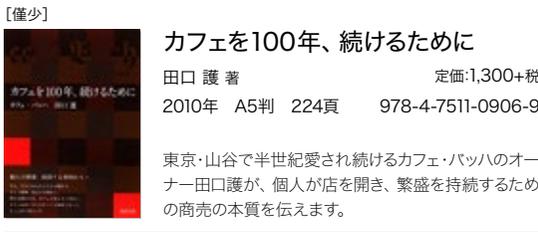


コーヒーの抽出を、これから始める人のために

カフェ・バツハ ペーパードリッップの抽出技術

田口 護 著 定価:2,000+税
2015年 B5判 128頁 978-4-7511-1124-6

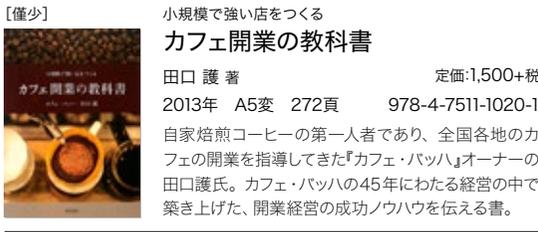
コーヒーの名店『カフェ・バツハ』が、バツハの代名詞である「ペーパードリッップ」でのコーヒー抽出のすべてを公開。



カフェを100年、続けるために

田口 護 著 定価:1,300+税
2010年 A5判 224頁 978-4-7511-0906-9

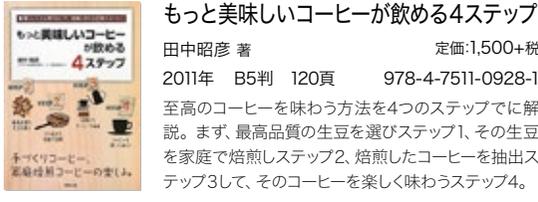
東京・山谷で半世紀愛され続けるカフェ・バツハのオーナー田口護が、個人が店を開き、繁盛を持續するための商売の本質を伝えます。



小規模で強い店をつくる

カフェ開業の教科書

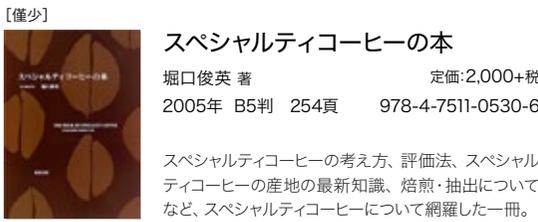
田口 護 著 定価:1,500+税
2013年 A5変 272頁 978-4-7511-1020-1
自家焙煎コーヒーの第一人者であり、全国各地のカフェの開業を指導してきた『カフェ・バツハ』オーナーの田口護氏。カフェ・バツハの45年にわたる経営の中で築き上げた、開業経営の成功ノウハウを伝える書。



手作りコーヒー、家庭焙煎コーヒーの楽しみ

もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ

田中昭彦 著 定価:1,500+税
2011年 B5判 120頁 978-4-7511-0928-1
至高のコーヒーを味わう方法を4つのステップでに解説。まず、最高品質の生豆を選びステップ1、その生豆を家庭で焙煎しステップ2、焙煎したコーヒーを抽出ステップ3して、そのコーヒーを楽しく味わうステップ4。



スペシャルティコーヒーの本

堀口俊英 著 定価:2,000+税
2005年 B5判 254頁 978-4-7511-0530-6

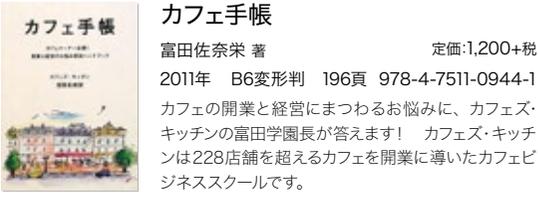
スペシャルティコーヒーの考え方、評価法、スペシャルティコーヒーの産地の最新知識、焙煎・抽出についてなど、スペシャルティコーヒーについて網羅した一冊。



カフェメニューの参考書

Cafe's Kitchen

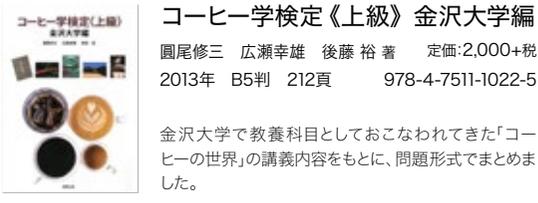
富田佐奈栄 著 定価:1,800+税
2014年 B5変形判 148頁 978-4-7511-1075-1
カフェを始める人のための学校「Cafe's Kitchen (カフェズ・キッチン)」学園長・富田佐奈栄先生が、カフェにぴったりのドリンク・スイーツ・フードのレシピをご紹介します。食材や調理機器、調理道具の便利ガイド付き。



カフェオーナー必携！開業&経営のお悩み解決ハンドブック

カフェ手帳

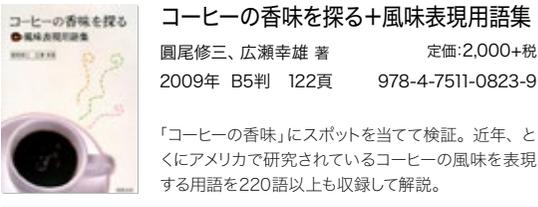
富田佐奈栄 著 定価:1,200+税
2011年 B6変形判 196頁 978-4-7511-0944-1
カフェの開業と経営にまつわるお悩みに、カフェズ・キッチンの富田学園長が答えます！ カフェズ・キッチン は228店舗を超えるカフェを開業に導いたカフェビジネススクールです。



コーヒー学検定《上級》金沢大学編

圓尾修三 広瀬幸雄 後藤 裕 著 定価:2,000+税
2013年 B5判 212頁 978-4-7511-1022-5

金沢大学で教養科目としておこなわれてきた「コーヒーの世界」の講義内容をもとに、問題形式でまとめました。



コーヒーの香味を探る+風味表現用語集

圓尾修三、広瀬幸雄 著 定価:2,000+税
2009年 B5判 122頁 978-4-7511-0823-9

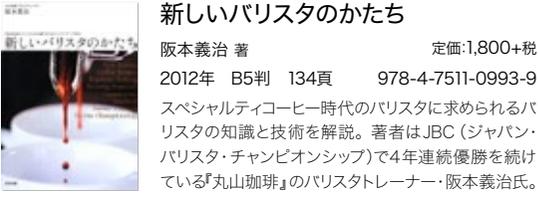
「コーヒーの香味」にスポットを当てて検証。近年、とくにアメリカで研究されているコーヒーの風味を表現する用語を220語以上も収録して解説。



バリスタライフ バリスタという生き方を選んだ28人

BARISTA LIFE

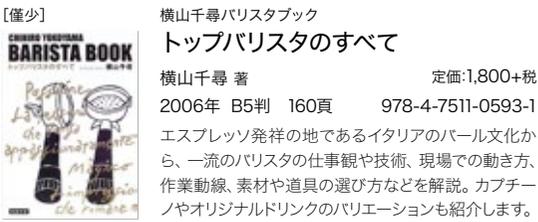
定価:2,500+税
2016年 B5判 150頁 978-4-7511-1188-8
バリスタという仕事を日本で作くり、育ててきたレジェンドから、世界チャンピオン、注目の新世代まで。バリスタという生き方を選んだ28人の、これからのバリスタたちへのメッセージ集です。



「世界基準のバリスタ」を目指すためのスキルアップ教本

新しいバリスタのかたち

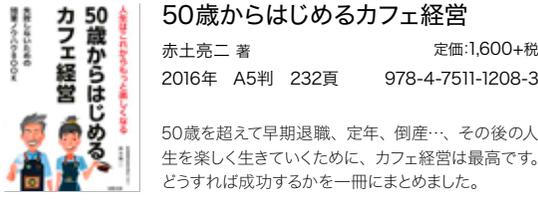
阪本義治 著 定価:1,800+税
2012年 B5判 134頁 978-4-7511-0993-9
スペシャルティコーヒー時代のバリスタに求められるバリスタの知識と技術を解説。著者はJBC (ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップ)で4年連続優勝を続けている『丸山珈琲』のバリスタトレーナー・阪本義治氏。



横山千尋バリスタブック

トップバリスタのすべて

横山千尋 著 定価:1,800+税
2006年 B5判 160頁 978-4-7511-0593-1
エスプレッソ発祥の地であるイタリアのバール文化から、一流のバリスタの仕事観や技術、現場での動き方、作業動線、素材や道具の選び方などを解説。カプチーノやオリジナルドリンクのバリエーションも紹介します。

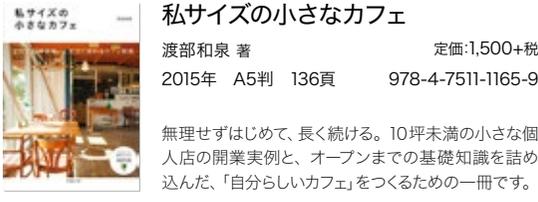


人生はこれからもっと楽しくなる

50歳からはじめるカフェ経営

赤土亮二 著 定価:1,600+税
2016年 A5判 232頁 978-4-7511-1208-3

50歳を超えて早期退職、定年、倒産…、その後の人生を楽しく生きていくために、カフェ経営は最高です。どうすれば成功するかを一冊にまとめました。

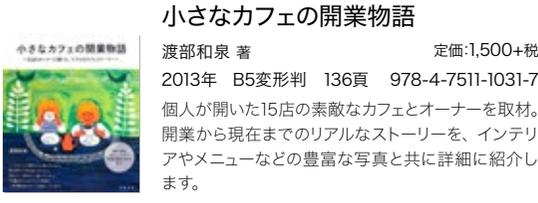


すべて10坪未満。人気店に教わるカフェ開業。

私サイズの小さなカフェ

渡部和泉 著 定価:1,500+税
2015年 A5判 136頁 978-4-7511-1165-9

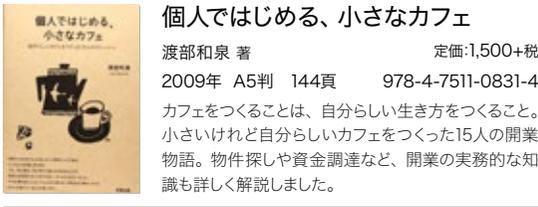
無理せずはじめて、長く続ける。10坪未満の小さな個人店の開業実例と、オープンまでの基礎知識を詰め込んだ、「自分らしいカフェ」をつくるための一冊です。



15店のオーナーに聞いた、リアルなカフェストーリー

小さなカフェの開業物語

渡部和泉 著 定価:1,500+税
2013年 B5変形判 136頁 978-4-7511-1031-7
個人が開いた15店の素敵なカフェとオーナーを取材。開業から現在までのリアルなストーリーを、インテリアやメニューなどの豊富な写真と共に詳細に紹介します。



自分らしいカフェをつくった15人のストーリー

個人ではじめる、小さなカフェ

渡部和泉 著 定価:1,500+税
2009年 A5判 144頁 978-4-7511-0831-4
カフェをつくることは、自分らしい生き方をつくること。小さいけれど自分らしいカフェをつくった15人の開業物語。物件探しや資金調達など、開業の実務的な知識も詳しく解説しました。

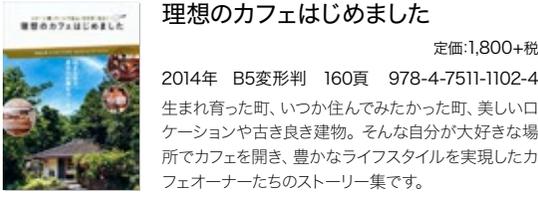


開業と経営、スタイルとノウハウ

COFFEE STAND コーヒースタンド

定価:2,500+税
2014年 B5変形判 216頁 978-4-7511-1118-5

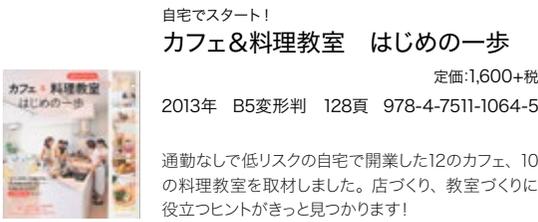
カフェでもない、喫茶店でもない。立ち飲み&テイクアウトを主体にした「コーヒースタンド」10店のすべてを一挙公開！



Uターン&Iターンで里山・古民家・海近く！

理想のカフェははじめました

定価:1,800+税
2014年 B5変形判 160頁 978-4-7511-1102-4
生まれ育った町、いつか住んでみたかった町、美しいロケーションや古き良き建物。そんな自分が大好きな場所でカフェを開き、豊かなライフスタイルを実現したカフェオーナーたちのストーリー集です。



自宅でスタート！

カフェ&料理教室 はじめの一步

定価:1,600+税
2013年 B5変形判 128頁 978-4-7511-1064-5

通勤なしで低リスクの自宅で開業した12のカフェ、10の料理教室を取材しました。店づくり、教室づくりに役立つヒントがきっと見つかります！

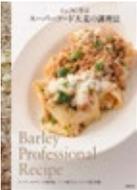
スイーツ・デザート

新刊	
	クッキングでわっくわく! 親子おやつ 久保田恵美 著 定価:1,200+税 2017年 A5判 96頁 978-4-7511-1288-5 親子で楽しみながら作れる、簡単でおいしい「おやつ」の料理本。クッキングしながら、親子でおもいっきり楽しくコミュニケーションを図り、食体験を通じて子供の成長を促すライフスタイルを提案します。

新刊	
	人気を呼ぶ! 「和風デザート」「和風菓子」大全 吉田靖彦 著 定価:2,800+税 2017年 B5判 144頁 978-4-7511-1282-3 新しい魅力満載の和風デザート・和風菓子を紹介。定番、四季ことの和風デザート・和風菓子も掲載。※「評判の和風デザート・和風菓子」(2006年刊)を改題し、新しいデザート・菓子を加え再編集したものです。

新刊	
	「ラ・ファミーユ」の体やさしいレシピ スペシャルシフォンケーキ 小沢のり子 著 定価:1,500+税 2017年 B5判 96頁 978-4-7511-1270-0 添加物を使わず、卵白と粉のコシで作り上げるラ・ファミーユ」のシフォンケーキ。レシピのバリエーションも豊富に、フルーツや野菜、ナッツを混ぜても上手に焼き上げる秘訣を伝授します。

新刊	
	フード&ドリンク ペアリングの技法 定価:2,800+税 2017年 A4変形判 182頁 978-4-7511-1274-8 焼肉・肉しなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ることで、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々レベルアップにつながる一冊です。

新刊	
	シェフに学ぶ スーパーフード大麦の調理法 定価:3,000+税 2017年 A4変形判 208頁 978-4-7511-1272-4 フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ。大麦のおいしい使い方・大麦を生かすレシピをプロの料理人が提案します。メニューに大麦を生かすコツ・大麦使いのテクニックをわかりやすく紹介します。

新刊	
	～失敗なしの改良レシピで、しっとりふんわり!～ はじめてのスポンジ菓子 熊谷裕子 著 定価:1,500+税 2017年 AB判 80頁 978-4-7511-1265-6 初心者でも超簡単な熊谷流改良レシピでショートケーキはしっとり、ロールケーキはふんわり仕上がるという画期的なレシピを紹介。初心者でも失敗らず!

	これで上級!洋菓子のコツ教室 ケーキの美しさは、「土台」で決まります 熊谷裕子 著 定価:1,500+税 2016年 AB判 96頁 978-4-7511-1230-4 コツでプロに近づける、そんな「洋菓子のコツ教室」が一冊になりました。どんなデコレーションも、きちんとした「土台」なしには台無しです。とてもわかりやすい解説で、プロでないとい気付けない沢山のヒントが満載。
---	--

	「買いたい」を仕掛ける 菓子・スイーツの開発法 山本候充 著 定価:1,800+税 2016年 A5判 208頁 978-4-7511-1232-8 味の追求だけでは、売れる菓子・スイーツは開発できない。最新のマーケティングの視点、消費者心理や購買動機の分析などをふまえ、現代人に売れる菓子・スイーツの開発法を解説します。
---	---

	大西達也の躍動するピエスモンテ 飴細工 大西達也 著 定価:3,500+税 2016年 A4判 128頁 978-4-7511-1234-2 神戸の名店「元町ケーキ」のオーナーシェフ、大西達也シェフの飴細工で表現する大胆なストーリー性、あふれる躍動感。ストーリーで構築し、輝かせる飴細工のピエスモンテの作品と、そのテクニックを解説します。
---	---

	技と個性で魅了する、人気41店の85品 [保存版]有名パティスリーのスペシャリテ 定価:3,500+税 2016年 B5判 232頁 978-4-7511-1213-7 全国各地にある人気パティスリー。それらの店でお客から絶大人気を集めている“スペシャリテ”のレシピを大公開。調理のポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。
---	--

	人気36店に学ぶ100レシピ [保存版]有名パティスリーのプティ・ガトー 定価:3,500+税 2016年 B5判 264頁 978-4-7511-1196-3 人気のパティスリーが作る評判のプティ・ガトーを詳細なレシピとともに紹介。調理のポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。36店のお菓子づくりの発想が学べます。
--	--

	有名シェフの創作&新提案 パンケーキ プロフェッショナル テクニック 定価:2,200+税 2015年 A4判 120頁 978-4-7511-1144-4 有名シェフが創作&新提案する新食感の生地、新感覚のソースなどを続々と使ったデザート系パンケーキと、食事系パンケーキの計53品のメニューとテクニックを紹介します。
---	---

	35店・80レシピに学ぶ創意と技法 [保存版]有名パティスリーの焼き菓子 定価:3,000+税 2015年 B5判 192頁 978-4-7511-1135-2 各地の人気パティスリーが作る評判の焼き菓子を詳細なレシピとともに紹介。ポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。各店のお菓子づくりの発想・考え方も学べる一冊です。
---	--

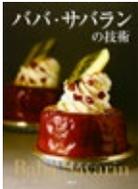
	人気パティシエが教える スペシャルティテ 20 評判ガトー 20 定価:2,500+税 2014年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1113-0
---	---

人気パティシエ10人が、渾身のスペシャルティ、最新・評判ガトーのレシピを大公開。全40品すべてポイントカットつきで、作り方のコツがよくわかります。

	人気パティシエが公開する自慢のタルトの作り方 タルトの技術 定価:3,500+税 2014年 B5判 184頁 978-4-7511-1111-6
---	--

	人気パティシエが公開する自慢のケーキの作り方 ケーキの技術 定価:3,500+税 2014年 B5判 184頁 978-4-7511-1200-7
---	--

	人気パティシエが公開する自慢のモンブランの作り方 モンブランの技術 定価:3,500+税 2013年 B5判 176頁 978-4-7511-1042-3
---	--

	人気パティシエが公開する自慢のババ、ザバランの作り方 ババ・サバランの技術 定価:3,500+税 2015年 B5判 180頁 978-4-7511-1160-4 古典的な魅力と、現代的な魅力が織り成すババ・サバラン。35店の自慢のババ・サバランのレシピ、生地や組み立て方を紹介。人気パティシエの発酵生地の考え方、お酒の使い方をくわしく解説しました。
--	---

	ドイツ生まれの発酵菓子、その背景と技術 シュトレン STOLLEN 定価:2,800+税 2013年 A4判 128頁 978-4-7511-1062-1 クリスマスに向けて、4週間前から食べ始めるというドイツ生まれの発酵菓子「シュトレン」。ドイツでの文化的背景や家庭での作り方とともに、日本のトップシェフ19人のシュトレンと数々のレシピを写真付きで紹介。
---	--

	人気パティシエ10人のスペシャリテとプティ・ガトー 定価:2,500+税 2013年 A4判 112頁 978-4-7511-1058-4
---	--

	東京、神奈川、名古屋、京都、大阪の人気パティシエが、想いのこもったスペシャリテと評判プティ・ガトーのレシピを紹介。
	人気パティシエが教える評判プティ・ガトー 定価:2,500+税 2012年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1005-8

東京、大阪、京都、兵庫、富山の人気パティシエ10人が登場。プティ・ガトー全50品のルセットに加え、材料やテクニックのポイントを写真つきで丁寧に解説。

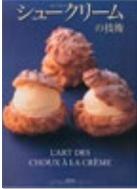
	人気パティシエ10人の美技アントルメ50 定価:2,500+税 2012年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0951-9
---	---

	人気パティシエによる100種類のクリームとプチガトーへの展開 洋菓子 クリーム的事典 定価:2,500+税 2011年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0931-1 本書のテーマは、洋菓子には欠かせない「クリーム」。注目パティスリーが扱う100種類のクリームの配合や考え方をプチガトーへの使用例と共に紹介します。定番クリーム8種類の基本技術も掲載。
---	--

【僅少】 	スター★シェフのドルチェの技術 定価:2,500+税 2011年 A4変形判 144頁 978-4-7511-0915-1 マスコミヤ、各地で行われる料理講習会、デザート催事でのイベントなどにも登場することの多い、イタリア料理の人気シェフ10人による、ドルチェ計100品のレシピを大公開!
---	--

	お菓子づくり・店づくりがよくわかる 人気パティシエ10人の50品 定価:2,500+税 2011年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0898-7 人気パティシエ10人が、各店の人気ケーキのレシピと、品ぞろえ、商品構成の考え方を解説。(紹介するシェフは林 正人・林 正明・山岸 修・門前 有・松井 基・浅田 薫・俵 雄介・三村博文・山本剛史・アマレーナの各シェフ)
--	---

	人気パティシエによる100種類の生地とプチガトーへの展開 洋菓子 生地的事典 定価:2,500+税 2010年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0879-6 洋菓子の「生地」にテーマを絞った稀有な一冊。注目パティスリーで扱う100種類の生地の配合や考え方をプチガトーへの使用例と共に紹介。定番生地7種類の基本技術も学べます。
---	--

	人気パティシエが公開する自慢のシュークリームの作り方 シュークリームの技術 定価:3,500+税 2009年 B5判 160頁 978-4-7511-0805-5 他に類を見ないシュークリームに特化した一冊。全35軒の人気パティスリーのシュークリームの技術、そしていま求められている味、人気の味がわかるプロ向けの技術書です。
---	--

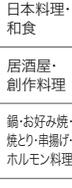
	お菓子作りビギナーズのための入門書 Beginner's Trick (実演DVD付) コヤマ ススム 著 定価:2,500+税 2008年 B5変形判 80頁 978-4-7511-0734-8
---	---

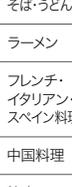
基礎テクニックから、焼き菓子、生ケーキなど、プロのコツを丁寧に解説。小山シェフの実演DVD付だから、手順のタイミングやその理由もきちんと学べます。

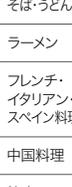
スイーツ・デザート

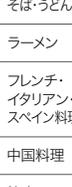


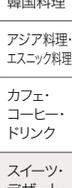


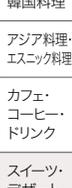


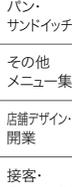

--

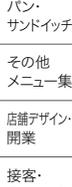

--

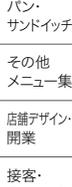

--

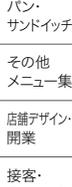


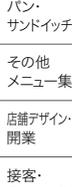


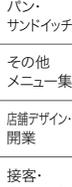


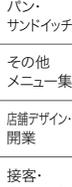


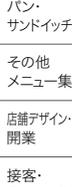


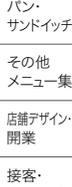


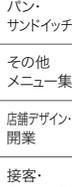






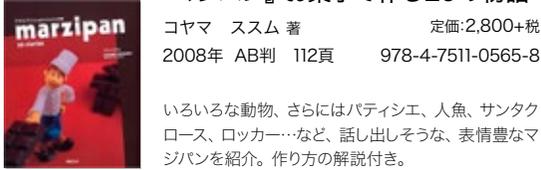






スイーツ・デザート

『マジパン』お菓子で作る20の物語



コヤマ ススム 著 定価:2,800+税
2008年 AB判 112頁 978-4-7511-0565-8

いろいろなお動物、さらにはパティシエ、人魚、サンタク
ローズ、ロッカー…など、話し出しそうな、表情豊かなマ
ジパンを紹介。作り方の解説付き。

パティシエ コヤマススム流スイーツにおける素材コラボレーション30
THE SWEET TRICK Collabo Mind



コヤマ ススム 著 定価:1,600+税
2007年 B5変形判 104頁 978-4-7511-0655-6

定番スイーツの「意外な仕掛け」、フルーツの使い方の
新・方程式、「コラボレーション」をテーマに、スイーツ
をおいしく作るトリックを大公開。

コヤマススムが教えるパティシエの裏技
THE SWEET TRICK



コヤマ ススム 著 定価:1,500+税
2005年 AB判 96頁 978-4-7511-0481-1

連日行列のパティスリー「パティシエ・エス・コヤマ」。
コヤマススム氏が、レシピとともにお菓子づくりがもっ
と楽しくなるトリックを大公開。

パティスリー タダシ ヤナギ 柳 正司の
パティシエ必修 クレーム教本



柳 正司 著 定価:2,500+税
2013年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1043-0

柳 正司シェフ(パティスリー タダシ ヤナギ)が、クラッ
シックの初歩から最新スタイルまで、100種のクリー
ムのルセットをくわしく図解。

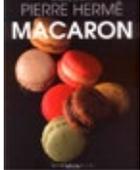
洋菓子をより魅力的に味を美しく飾る「新入門書」
デコール技法集



柳 正司 著 定価:2,500+税
2008年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0747-8

デコール・シヨクラ、あめ細工、焼き生地、ヌガーとプ
ラリーヌ、マジパン細工の基本と最新スタイルを全プ
ロセス写真で解説。

ピエール・エルメマカロン
PIERRE HERME MACARON



ピエール・エルメ 著 定価:4,000+税
2009年 A4変形判 210頁 978-4-7511-0819-2

「クラシック」「フェティッシュ」「シニャチュール」「オー
ダーメード」「特別作品」に分けてマカロンの作り方を
解説。天才のマカロンの全貌がついに明らかに。

ハローキティ&ピエール・エルメ
イスパハン レシピブック



サンリオ、ピエール・エルメ 著 定価:1,300+税
2015年 A4変形判 92頁 978-4-7511-1120-8

スイーツ界の巨匠ピエール・エルメが、ハローキティに
スペシャリテの「イスパハン」フレーバーのお菓子15品
の作り方を教えるレシピブックです。

ピエール・エルメが教える ヴィエノワズリー



ピエール・エルメ 著 定価:1,500+税
2011年 AB判 88頁 978-4-7511-0950-2

ブリオッシュ、クロワッサン、ショソンを展開する、ピ
エール・エルメらしいヴィエノワズリーの数々。

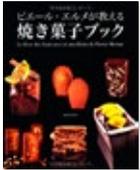
ピエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子



ピエール・エルメ 著 定価:1,500+税
2010年 AB判 88頁 978-4-7511-0891-8

巨匠ピエール・エルメらしいチョコレートを使ったマカ
ロン、ムース、アイスクリーム、ドリンクを、家庭向けの
分量のレシピで解説。

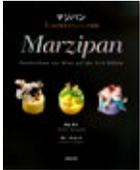
ピエール・エルメが教える焼き菓子ブック



ピエール・エルメ 著 定価:1,500+税
2010年 AB判 88頁 978-4-7511-0852-9

ピエール・エルメの焼き菓子が家庭で作れる!少ない
個数でも美味しく焼けるレシピで紹介。

マジパン 5cmの舞台のウィーンの世界



高山厚子 著 定価:2,500+税
2013年 AB判 112頁 978-4-7511-1039-3

小さくても、表現は豊かなマジパンの世界。5センチ
の台の上に、マジパンでウィーンの四季の風物詩や、
ウィーンで働く人々の様子を創作した一冊。

ケーキの上に物語を飾る楽しみ
マジパン細工



米山 巖/羽鳥 武夫/岡部 敬介/月尾 弘 著 定価:4,200+税
2010年 B5判 160頁 978-4-7511-0892-5

マジパン細工は、作り手の発想を自由に表現できるデ
コレーション。お菓子の上に小さな物語をつくれる素
晴らしさもある。さあ、「ドラマ・デコレーション」を修
得しよう。

チョコレートピエスモンテ 水野直己の世界



水野直己 著 定価:3,000+税
2014年 A4判 130頁 978-4-7511-1107-9

チョコレートのピエスモンテは歴史もあり、コンクール
の世界では餡細工に劣らず注目される分野です。福知
山の人気店「洋菓子マウンテン」のシェフパティシエが独
創的な作品からテクニックまで、惜しみなく公開します。

【僅少】
鋭いシェフ5人の、「チョコレート」テクニック。
ショコラティエの技術



定価:2,500+税
2012年 B5変形判 128頁 978-4-7511-0995-3

近年、注目されるようになってきた、ショコラティエを
特集した一冊。鋭い人気店シェフ5人が、ショコラ
ティエの世界観からデンプリングの技術などを詳しく
解説。

砂糖を自在に操る最新テクニック集
パティシエ必修 餡細工



定価:2,500+税
2010年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0867-3

もっと新しく! もっと美しく!
7人のスペシャリストに学ぶ餡細工の最新技法。

やさしい基礎から上級まで
メレンゲ細工 完全テクニック集



鈴木廣明 著 定価:2,500+税
2009年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0796-6

絞り袋からメレンゲを絞り出すテクニックだけで、花、
果物のほか、表情豊かな人形、動物まで作ります。繊
細なフィギュア作りのようなメレンゲ技法を解説した
初めての本です。

伝統のエッセンスを見直して作る
フランス菓子の新しい解釈



興野 燈 著 定価:2,500+税
2011年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0934-2

新世代パティシエの著者が、伝統的なフランス菓子の
エッセンスを見直して作る最新作。最先端の食材と道具
で作る「古くて新しいフランス菓子」の考え方を紹介
します。

【品切】
スーパーパティシエブック 限界まで焼き込む上級テクニック
木の実とキャラメルのフランス菓子



高野幸一 著 定価:2,500+税
2007年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0707-2

アーモンド、ヘーゼルナッツ、マロンなど木の実のお菓
子。キャラメルのお菓子などを紹介。タルト、ヴィエノ
ワズリーなどを通して、自然の焼き色の美しさを認識
できる一冊です。

【僅少】
スーパーパティシエブック いくつもの時代を超えた存在感
フランス菓子の頑固な味



木村成克 著 定価:2,500+税
2008年 A4変形判 112頁 978-4-7511-0771-3

「ラ・ヴィエイユ・フランス」の木村成克シェフがパリで
学んでほれ込んだ、時代を超えて存在感のあるフラン
ス菓子を60品以上を紹介。

洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識
わたしはヴァンドゥーズ



岩田知子 著 定価:1,500+税
2012年 B6判 216頁 978-4-7511-0994-6

ヴァンドゥーズとは、洋菓子店の販売員のこと。その
「プロの販売員」のための接客法と仕事の知識を解説
します。

人気パティシエのDNA



定価:1,500+税
2009年 四六判 240頁 978-4-7511-0820-8

お菓子への思い、お菓子づくりの信念。なぜ、このパ
ティシエのお菓子は輝いているのかを人気の菓子職
人9人がそれぞれ語る一冊です。

【僅少】
製菓衛生師試験 科目別まとめ+模擬テスト



兵庫栄養調理製菓専門学校 編 定価:2,600+税
2014年 B5判 178頁 978-4-7511-1081-2

2014年4月現在で最新の学術情報と法規内容をもと
に、製菓衛生師試験に出る要点をわかりやすく科目別
にまとめました。合格への模擬テスト10回分付き。

毎回、上手にふくらむ!
はじめてのシュークリーム



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2016年 AB判 80頁 978-4-7511-1186-4

シュー皮がふくらふくらんだ、クリームも美味しい
シュークリームを失敗なく作れるコツとアドバイスが満
載。シュー皮とクリームのバリエーションも数多く紹介
し、何度も作りたくなるシュークリーム・レシピ集です。

プラスワンで味も見た目もハイグレード
クッキー作りの美感テクニック



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2015年 AB判 96頁 978-4-7511-1162-8

たったひと手間で、いままでのクッキーが見ちがえる
クッキーに! 世にも美しく、世にもおいしい、プレゼン
トにぴったりのクッキーの作り方、洗練された仕上げ
のクッキーづくりのコツをいろいろ大公開します。

かんたんデコレーションで初心者でもおいしく完成!
いきなりプロ級! はじめてのケーキ



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2015年 AB判 80頁 978-4-7511-1132-1

お店で売っているようなステキなケーキが作れます。
はじめて作る人でも、4つのステップで、らくらくレベル
アップできるレシピです。かんたんデコレーションで、
初心者でもおしゃやかに完成できます。

ベーシックなお菓子から最新アレンジまで
バタークリームのテクニック



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2014年 AB判 96頁 978-4-7511-1100-0

手作りが一番おいしいのが、バタークリーム。バター
クリームの基本の5タイプを使い分けるテクニックを
紹介します。

【僅少】
つまづきポイントを徹底解説
失敗しない! チョコレート菓子のテクニック



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2013年 AB判 96頁 978-4-7511-1052-2

チョコレート菓子づくりでの、「つまづきポイント」を徹
底解説。7つのパーツ別に、上手にチョコレート菓子を
作るプロセスを解説します。

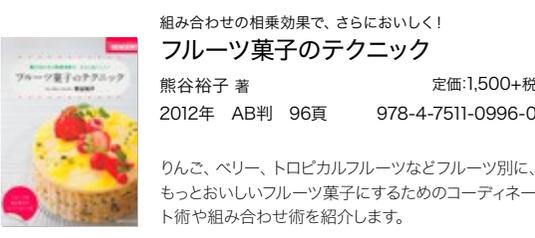
初心者でもぜったい作れるレシピです
だれもが成功! はじめてのマカロン



熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2013年 AB判 80頁 978-4-7511-1041-6

マカロンは、かわいくて、シンプルなので簡単そうに見
えるけれど、実はプロでも難易度の高いお菓子。マカ
ロン初めての人でも成功する作り方を教えます。

スイーツ・デザート

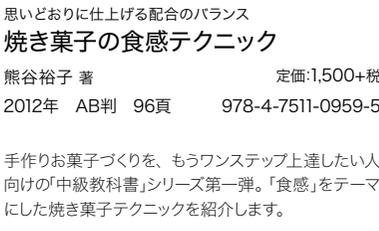


組み合わせの相乗効果で、さらにおいしく!

フルーツ菓子のテクニク

熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2012年 AB判 96頁 978-4-7511-0996-0

りんご、ベリー、トロピカルフルーツなどフルーツ別に、もっとおいしいフルーツ菓子にするためのコーディネート術や組み合わせ術を紹介します。

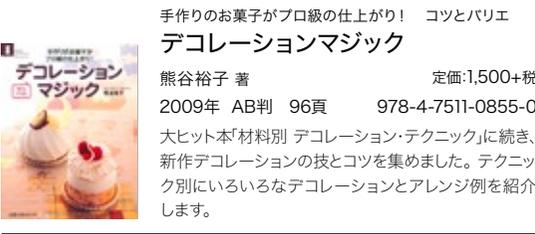


思いどおりに仕上げる配合のバランス

焼き菓子の食感テクニク

熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2012年 AB判 96頁 978-4-7511-0959-5

手作りお菓子づくりを、もうワンステップ上達したい人向けの「中級教科書」シリーズ第一弾。「食感」をテーマにした焼き菓子テクニクを紹介します。

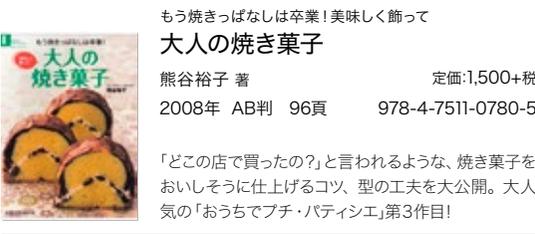


手作りのお菓子がプロ級の仕上がり! コツとバリエ

デコレーションマジック

熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2009年 AB判 96頁 978-4-7511-0855-0

大ヒット本「材料別 デコレーション・テクニク」に続き、新作デコレーションの技とコツを集めました。テクニク別にあるいるなデコレーションとアレンジ例を紹介しします。

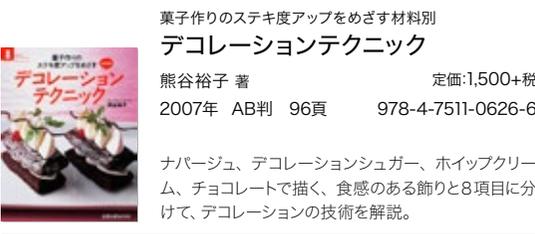


もう焼きっぱなしは卒業! 美味しく飾って

大人の焼き菓子

熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2008年 AB判 96頁 978-4-7511-0780-5

「どこの店で買ったの?」と言われるような、焼き菓子をおいしそうに仕上げるコツ、型の工夫を大公開。大人気の「おうちでプチ・パティシエ」第3作目!

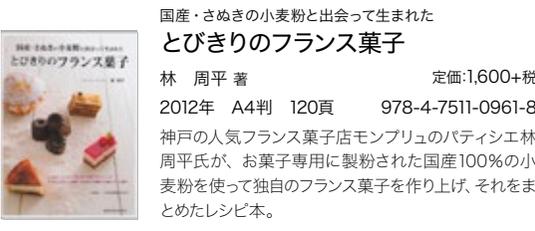


菓子作りのステキ度アップをめざす材料別

デコレーションテクニク

熊谷裕子 著 定価:1,500+税
2007年 AB判 96頁 978-4-7511-0626-6

ナパージュ、デコレーションシュガー、ホイップクリーム、チョコレートを描く、食感のある飾りと8項目に分けて、デコレーションの技術を解説。

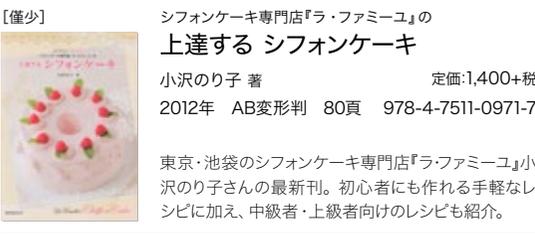


国産・さめぎの小麦粉と出会って生まれた

とびきりのフランス菓子

林 周平 著 定価:1,600+税
2012年 A4判 120頁 978-4-7511-0961-8

神戸の人気フランス菓子店モンブリュのパティシエ林周平氏が、お菓子専用に製粉された国産100%の小麦粉を使って独自のフランス菓子を作り上げ、それをまとめたレシピ本。



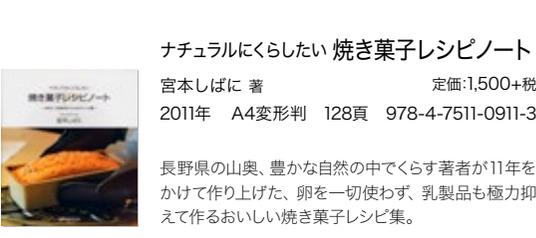
【僅少】

シフォンケーキ専門店「ラ・ファミーユ」の

上達する シフォンケーキ

小沢のり子 著 定価:1,400+税
2012年 AB変形判 80頁 978-4-7511-0971-7

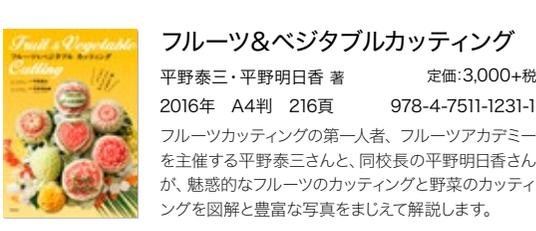
東京・池袋のシフォンケーキ専門店「ラファミーユ」小沢のり子さんの最新刊!。初心者にも作れる手軽なレシピに加え、中級者・上級者向けのレシピも紹介。



ナチュラルにくりしたい 焼き菓子レシピノート

宮本しばに 著 定価:1,500+税
2011年 A4変形判 128頁 978-4-7511-0911-3

長野県の山奥、豊かな自然の中でくらす著者が11年をかけて作り上げた、卵を一切使わず、乳製品も極力抑えて作るおいしい焼き菓子レシピ集。



フルーツ&ベジタブルカッティング

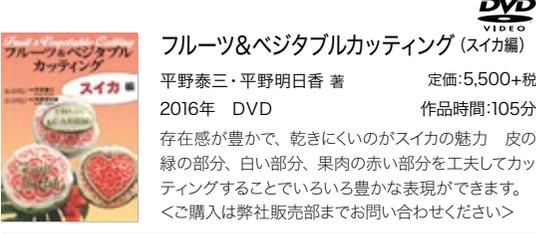
平野泰三・平野明日香 著 定価:3,000+税
2016年 A4判 216頁 978-4-7511-1231-1

フルーツカッティングの第一人者、フルーツアカデミーを主催する平野泰三さんと、同校長の平野明日香さんが、魅惑的なフルーツのカッティングと野菜のカッティングを図解と豊富な写真をまじえて解説します。



フルーツ&ベジタブルカッティング (3枚組)

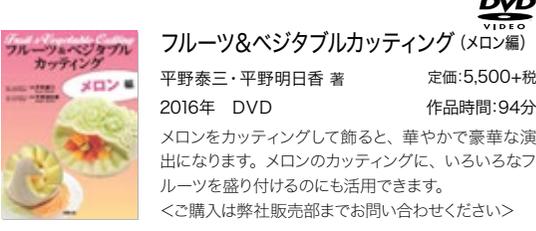
平野泰三・平野明日香 著 定価:15,000+税
2016年 DVD3枚組 Disk1:105分 Disk2:94分 Disk3:129分
場を華やかにし、香りの演出にもなる見栄えのいい、スイカ、メロン、野菜のカッティングを順を追って、ナイフの動かし方、切り方をわかりやすく解説します。<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



フルーツ&ベジタブルカッティング (スイカ編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:5,500+税
2016年 DVD 作品時間:105分

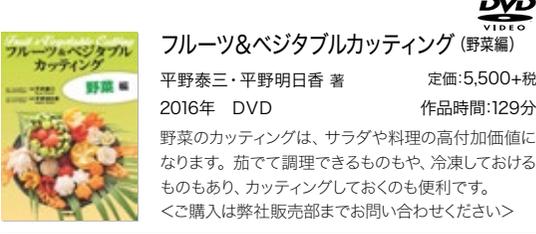
存在感が豊かで、乾きにくいのがスイカの魅力。皮の緑の部分、白い部分、果肉の赤い部分を工夫してカッティングすることでいる豊かな表現ができます。<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



フルーツ&ベジタブルカッティング (メロン編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:5,500+税
2016年 DVD 作品時間:94分

メロンをカッティングして飾ると、華やかで豪華な演出になります。メロンのカッティングに、いろいろなフルーツを盛り付けるのにも活用できます。<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

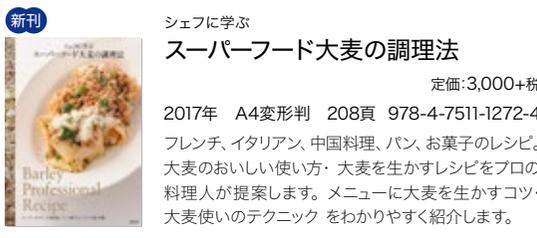


フルーツ&ベジタブルカッティング (野菜編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:5,500+税
2016年 DVD 作品時間:129分

野菜のカッティングは、サラダや料理の高付加価値になります。茹でて調理できるものもや、冷凍しておけるものもあり、カッティングしておくのも便利です。<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

パン・サンドイッチ

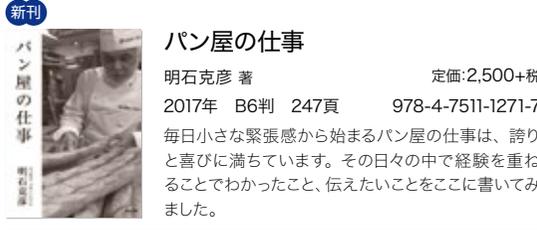


シェフに学ぶ

スーパーフード大麦の調理法

定価:3,000+税

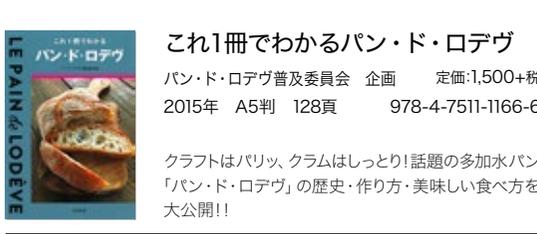
2017年 A4変形判 208頁 978-4-7511-1272-4
フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ。大麦のおいしい使い方・大麦を生かすレシピをプロの料理人が提案します。メニューに大麦を生かすコツ・大麦使いのテクニクをわかりやすく紹介します。



パン屋の仕事

明石克彦 著 定価:2,500+税
2017年 B6判 247頁 978-4-7511-1271-7

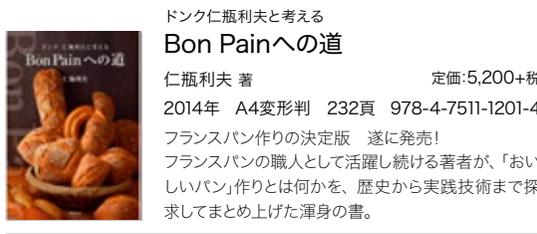
毎日小さな緊張感から始まるパン屋の仕事は、誇りと喜びに満ちています。その日々の中で経験を重ねることでわかったこと、伝えたいことをここに書いてみました。



これ1冊でわかるパン・ド・ロデヴ

パン・ド・ロデヴ普及委員会 企画 定価:1,500+税
2015年 A5判 128頁 978-4-7511-1166-6

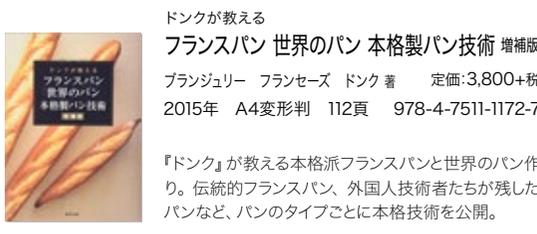
クラフトはパリッ、クラムはしっとり!話題の多加水パン「パン・ド・ロデヴ」の歴史・作り方・美味しい食べ方を大公開!!



ドンク仁瓶利夫と考える

Bon Painへの道

仁瓶利夫 著 定価:5,200+税
2014年 A4変形判 232頁 978-4-7511-1201-4
フランスパン作りの決定版 遂に発売!
フランスパンの職人として活躍し続ける著者が、「おいしいパン」作りとは何かを、歴史から実践技術まで探求してまとめ上げた渾身の書。

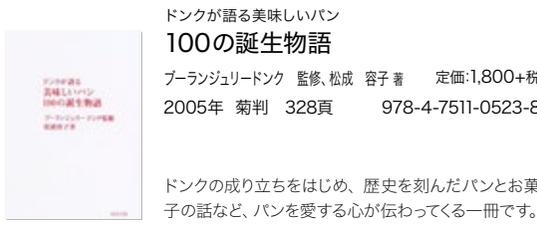


ドンクが教える

フランスパン 世界のパン 本格製パン技術 増補版

ブランジュリー フランセーズ ドンク 著 定価:3,800+税
2015年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1172-7

『ドンク』が教える本格派フランスパンと世界のパン作り。伝統的フランスパン、外国人技術者たちが残したパンなど、パンのタイプごとに本格技術を公開。

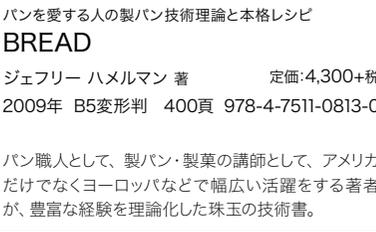


ドンクが語る美味しいパン

100の誕生物語

ブーランジュリードンク 監修、松成 容子 著 定価:1,800+税
2005年 菊判 328頁 978-4-7511-0523-8

ドンクの成り立ちをはじめ、歴史を刻んだパンとお菓子の話など、パンを愛する心が伝わってくる一冊です。

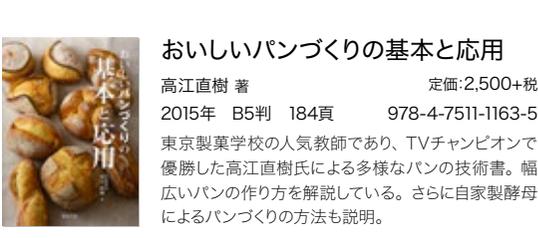


パンを愛する人の製パン技術理論と本格レシピ

BREAD

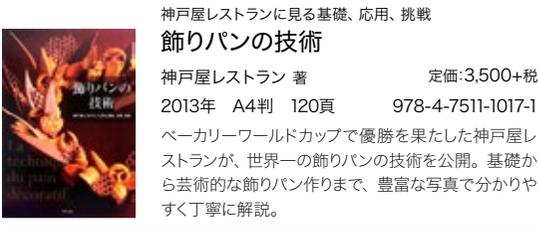
ジェフリー ハメルマン 著 定価:4,300+税
2009年 B5変形判 400頁 978-4-7511-0813-0

パン職人として、製パン・製菓の講師として、アメリカだけでなくヨーロッパなどで幅広い活躍をする著者が、豊富な経験を理論化した珠玉の技術書。



おいしいパンづくりの基本と応用

高江直樹 著 定価:2,500+税
2015年 B5判 184頁 978-4-7511-1163-5
東京製菓学校の人気教師であり、TVチャンピオンで優勝した高江直樹氏による多様なパンの技術書。幅広いパンの作り方を解説している。さらに自家製酵母によるパンづくりの方法も説明。

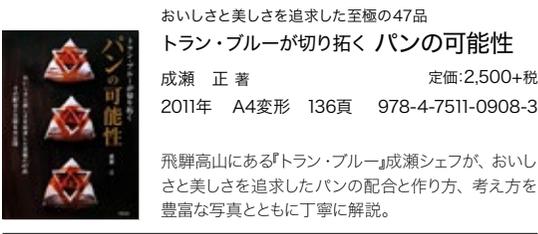


神戸屋レストランに見る基礎、応用、挑戦

飾りパンの技術

神戸屋レストラン 著 定価:3,500+税
2013年 A4判 120頁 978-4-7511-1017-1

ベーカリーワールドカップで優勝を果たした神戸屋レストランが、世界一の飾りパンの技術を公開。基礎から芸術的な飾りパン作りまで、豊富な写真で分かりやすく丁寧に解説。

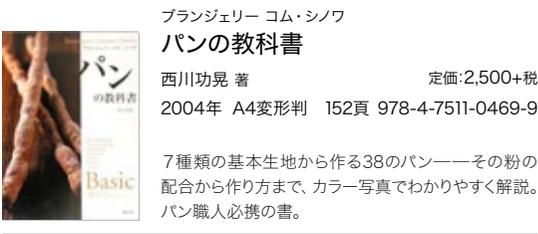


おいしさと美しさを追求した至極の47品

トラン・ブルーが切り拓く パンの可能性

成瀬 正 著 定価:2,500+税
2011年 A4変形 136頁 978-4-7511-0908-3

飛騨高山にある『トラン・ブルー』成瀬シェフが、おいしさと美しさを追求したパンの配合と作り方、考え方を豊富な写真とともに丁寧に解説。

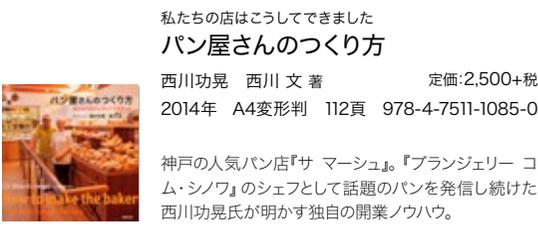


ブランジュリー コム・シノワ

パンの教科書

西川功晃 著 定価:2,500+税
2004年 A4変形判 152頁 978-4-7511-0469-9

7種類の基本生地から作る38のパン――その粉の配合から作り方まで、カラー写真でわかりやすく解説。パン職人必携の書。

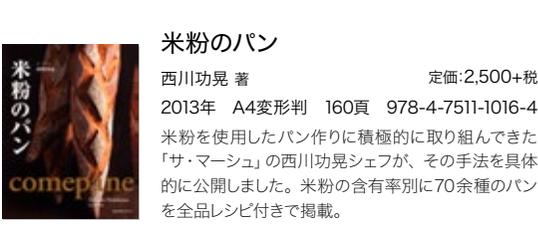


私たちの店はこうしてできました

パン屋さんのつくり方

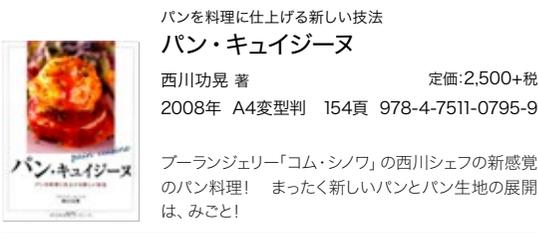
西川功晃 西川 文 著 定価:2,500+税
2014年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1085-0

神戸の人気パン店『サ マーシュ』、『ブランジュリー コム・シノワ』のシェフとして話題のパンを発信し続けた西川功晃氏が明かす独自の開業ノウハウ。



米粉のパン

西川功晃 著 定価:2,500+税
2013年 A4変形判 160頁 978-4-7511-1016-4
米粉を使用したパン作りに積極的に取り組んできた「サ・マーシュ」の西川功晃シェフが、その手法を具体的に公開しました。米粉の含有率別に70余种のパンを全品レシピ付きで掲載。



パンを料理に仕上げる新しい技法

パン・キュイジーヌ

西川功晃 著 定価:2,500+税
2008年 A4変型判 154頁 978-4-7511-0795-9

ブーランジュリー「コム・シノワ」の西川シェフの新感覚のパン料理! まったく新しいパンとパン生地の展開は、みごと!

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ

和食

すし

日本料理・和食

居酒屋・創作料理

鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理

そば・うどん

ラーメン

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

中国料理

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

カフェ・コーヒー・ドリンク

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ

その他

メニュー集

店舗デザイン・開業

接客・経営ビジネス・店長

食の知識・事典・読み物

その他

一般書籍

パン・サンドイッチ

<div></div> <div>ブランジュリー コム・シノワ</div>	
バラエティーパンの教科書	
西川功晃 著	定価:2,500+税
2008年 A4変形判 172頁	978-4-7511-0592-4
	

基本の生地・パンプリエ、パンベイザンヌ、バゲットカール、グリストミル、ペーグル、プリオッシュから45種類のパンの作り方を徹底解説。

<div></div> <div>生地・焼成の基礎と食パンの新展開</div>	
新・食パン教本	
中川一巳 著	定価:2,800+税
2016年 B5判 204頁	978-4-7511-1182-6
食パンのみをテーマに多彩に編集。基本の角食・山食の技術をはじめ、さまざまに生地を工夫したり、具材を入れて焼き上げたりするなど全部で40種以上も。多くの店で売り物とする食パンの開発に役立つ一冊。	
	

<div></div> <div>最新技術 天然酵母パンの</div>	
製法特許 天然酵母パンの最新技術	
中川一巳 著	定価:3,000+税
2012年 A4判 123頁	978-4-7511-0962-5
独自研究した発酵製法で培養増殖し、とても発酵力の強い状態で天然酵母パンを作ること成功したのが著者の中川一巳氏である。本書では、その製法で多岐にわたるパンの作り方をわかりやすく解説しています。	
	

<div></div> <div>天然酵母を使いこなす“新視点”の技術でパンづくりをもっとラクにする</div>	
天然酵母パンの技術教本	
福王寺明 著	定価:3,500+税
2008年 A4変形判 128頁	978-4-7511-0722-5
	
天然酵母パンが評判のベーカリーが、天然酵母の使い方を紹介。種の起こし方に加え、種のブレンドや天然酵母を使ったリッチなパンの作り方も解説。	
	

<div></div> <div>PAINDUCE米山雅彦の表現</div>	
野菜のパン	
米山雅彦 著	定価:2,500+税
2014年 AB判 160頁	978-4-7511-1074-4
野菜とパンの組み合わせで生まれる新しいおいしさ。40種類を超える『パンデュース』の人気の野菜パンを掲載。基本の生地づくりからパンづくりのコツまでレシピを公開。	
	

<div></div> <div>【品切】</div>	
<div></div> <div>京都「たま木亭」玉木潤の直感と計算</div>	
うまいパンは語る	
玉木 潤 著	定価:2,500+税
2008年 A4判変形 112頁	978-4-7511-0791-1
京都の宇治に、小さな店ながら、全国のプロが注目するパン店がある。「たま木亭」だ。玉木シェフが試作、改良を繰り返してきた、プロもうなるフランスパンの真髄を紹介。	
	

<div></div> <div>バゲットの奥義を人気店の製法と理論から学ぶ</div>	
バゲットの技術	
	定価:3,500+税
2008年 B5判 168頁	978-4-7511-0788-1
バゲットは粉、イースト、水、塩を基本材料とするシンプルなパンですが、だからこそ難しいものです。本書は、人気パン店35軒の製法と理論からバゲットの奥義を学ぶ一冊です。バゲットに向く小麦粉ガイド付き。	
	

<div></div> <div>【品切】</div>	
<div></div> <div>人気店のクロワッサンの配合とバリエーションの展開がわかる</div>	
クロワッサンの技術	
	定価:3,500+税
2008年 B5判 176頁	978-4-7511-0751-5
	

<div></div> <div>人気店の角食パンと山型食パンの配合と考え方がわかる</div>	
食パンの技術	
	定価:3,500+税
2007年 B5判 184頁	978-4-7511-0721-8
ピゴの店、ムッシュイワン、ボンヴィボン、パンの美、シェカザマ、とらやベーカリーなど、人気のベーカリーを取材。「角食パン」「山型食パン」の配合と製法を紹介します。	
	

<div></div> <div>人気ブーランジェによる100種類の生地とパンへの展開</div>	
パン 生地 の事典	
	定価:2,500+税
2013年 A4判 112頁	978-4-7511-1015-7
	
人気ブーランジェによる100種類の生地とパンへの展開をまとめました。東京製菓学校のパン科教師の高江直樹先生による定番生地の製パン技術も紹介。	
	

<div></div> <div>レーズン種、フルーツ種、小麦粉、酒種で作るパンの技術</div>	
人気店の天然酵母パンの技術	
	定価:2,200+税
2002年 A4判 96頁	978-4-7511-0308-1
レーズン種、リング種、酒種、サワー種、小麦種の作り方とあわせ、人気パンの作り方を、評判の店に徹底取材し、そのお店と共に写真で詳しく紹介。天然酵母パン作りの実践的な参考書に!	
	

<div></div> <div>【品切】</div>	
<div></div> <div>サンドイッチ 176</div>	
サンドイッチ176	
	定価:1,800+税
2009年 AB版 144頁	978-4-7511-0812-3
月刊誌カフェ&レストランの人気企画、サンドイッチ特集が、レシピを新たに加えて一冊にまとまりました。55店の176品のサンドイッチとそのレシピを一挙掲載!	
	

<div></div> <div>人気ブーランジェのDNA</div>	
人気ブーランジェのDNA	
	定価:1,500+税
2009年 四六判 230頁	978-4-7511-0821-5
	
人気のパン職人9人が語る、パンへの思い、パンづくりの信念。なぜ、これほどまで、パンを愛せるのか。	
	

<div></div> <div>ベーカリーは“幸せ”をつくる素晴らしい仕事</div>	
人気のベーカリー独立開業&成功経営術	
保住光男 著	定価:1,500+税
2004年 A5判 214頁	978-4-7511-0430-9
	
開業を目指す人のための修業先の決め方、開業を予定している人のための店づくりの方法…など、繁盛ベーカリーづくりを詳しく解説。	
	

<div></div> <div>繁盛するベーカリーのための</div>	
BREAD MAGAZINE III	
	定価:2,200+税
2017年 A4変形判 128頁	978-4-7511-1239-7
パン店にとって、集客に必用なメニュー情報が学べる一冊。ノ売れるパンの技術 人気店の「多加水パン」/パンのフィリングは、こんなにも自由! 話題の「コッペパン」/ベーカリーのための「イタリアパン」の技術など。	
	

<div></div> <div>繁盛するベーカリーのための</div>	
BREAD MAGAZINE II	
	定価:2,200+税
2016年 A4変形判 136頁	978-4-7511-1168-0
多加水の持ち味を溶かしたパン作りや人気店の塩パンなどを紹介します。海外からの出店したパン屋や独立開業したパン店なども取材。バター不足対策も掲載。	
	

<div></div> <div>【僅少】</div>	
<div></div> <div>繁盛するベーカリーのための</div>	
BREAD MAGAZINE	
	定価:2,200+税
2014年 A4変形判 144頁	978-4-7511-1112-3
パン・ド・ロデヴをはじめとする様々な多加水パンの技術や、女性に人気のタルティーンを人気店に取材。これからのパン店にとって、集客に必用なメニュー情報が学べる一冊です。	
	

<div></div> <div>その他メニュー集</div>	
インパクトメニュー	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 192頁	978-4-7511-1290-8
名物メニューがおいしいのは当たり前、大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させて、お客様を店に呼ぶための教科書です。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>人気クッキングスタジオのヴィーガンレシピ</div>	
世界の野菜ごはん	
庄司 いずみ 著	定価:1,800+税
2017年 B5判 136頁	978-4-7511-1273-1
人気の野菜料理家・庄司いずみさんが、自身が主催する料理教室で招いている外国人講師とともに作る魅力的なベジタリアン料理を紹介します。この本では、調味料や食材のガイドも充実しています。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>MODERN SAKABA MENU</div>	
新 酒場メニュー集	
	定価:2,800+税
2017年 B5判 224頁	978-4-7511-1279-3
現代の大繁盛酒場のメニューづくりを解説。酒場業態の新しい可能性を示している注目店が登場。魅力的な新酒場メニューや、いま新時代の酒場で人気を集めるメニューを分析し、人気のポイントを紹介。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>フード&ドリンク</div>	
ペアリングの技法	
	定価:2,800+税
2017年 A4変形判 182頁	978-4-7511-1274-8
焼肉・すしなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ることで、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々のレベルアップにつながる一冊です。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>たこ焼を“軸”にした人気店づくり</div>	
たこ焼繁盛法	
森久保成正 著	定価:1,900+税
2017年 A5判 224頁	978-4-7511-1264-9
「たこ焼の商売」は、甘く見て始めると必ず失敗します。「たこ焼の商売」には、独特の繁盛ノウハウがあります。「たこ焼」の強みを充分に生かした商売をしましょう。「たこ焼き」の売れる味、技術も紹介。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>人気タヴェルナが教える</div>	
ワインに合う旨いおつまみ	
今井 寿 著	定価:2,500+税
2017年 B5判 160頁	978-4-7511-1267-0
	
人気イタリア料理店『タヴェルナ・アイ』の今井シェフが、ワインに合うおつまみメニューを多数紹介。味良く作るプロのイタリア料理の技術が学べる一冊です。	
	

<div></div> <div>【新刊】</div>	
<div></div> <div>シェフに学ぶ</div>	
スーパーフード大麦の調理法	
	定価:3,000+税
2017年 A4変形判 208頁	978-4-7511-1272-4
フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ。大麦のおいしい使い方・大麦を生かすレシピをプロの料理人が提案します。メニューに大麦を生かすコツ・大麦使いのテクニク をわかりやすく紹介します。	
	

<div></div> <div>すし</div>	
<div></div> <div>日本料理・和食</div>	
<div></div> <div>居酒屋・創作料理</div>	
<div></div> <div>鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理</div>	
<div></div> <div>そば・うどん</div>	

<div></div> <div>ラーメン</div>	
<div></div> <div>フレンチ・イタリアン・スペイン料理</div>	
<div></div> <div>中国料理</div>	

<div></div> <div>焼肉・韓国料理</div>	
<div></div> <div>アジア料理・エスニック料理</div>	
<div></div> <div>カフェ・コーヒー・ドリンク</div>	
<div></div> <div>スイーツ・デザート</div>	

<div></div> <div>パン・サンドイッチ</div>	
<div></div> <div>その他メニュー集</div>	
<div></div> <div>店舗デザイン・開業</div>	
<div></div> <div>接客・経営ビジネス・店長</div>	
<div></div> <div>食の知識・事典・読み物</div>	
<div></div> <div>その他一般書籍</div>	

その他メニュー集

新刊



クッキングでわくわく!

親子おやつ

久保田恵美 著 定価:1,200+税
2017年 A5判 96頁 978-4-7511-1288-5
親子で楽しみながら作れる、簡単でおいしい「おやつ」の料理本。クッキングしながら、親子でおもいっこ楽しくコミュニケーションを図り、食体験を通じて子供の成長を促すライフスタイルを提案します。

新刊



忙しい朝でもラクラク簡単なのに栄養バランスも見た目もOK!

3色弁当

中村美穂 著 定価:1,300+税
2017年 A5判 111頁 978-4-7511-1260-1
3色の具材を意識してご飯の上のにのせるだけの簡単で栄養バランスが整った技ありお弁当のコツ、忙しい朝でもスピーディーに出来上がる常備菜・冷凍保存などののせるおかずを紹介。



これだけで味付カンタン&アレンジ

作りおき 瓶詰たれ・ソース

高垣恵美子 著 定価:1,500+税
2016年 AB判 104頁 978-4-7511-1245-8
瓶詰は中身が見えるので、無駄なく使い、並べてもかわいい。これだけで味付けできるだけでなく、アレンジもカンタンで、いろいろな材料と使えます。瓶詰たれ・ソースを77種類と、それを活用した料理を紹介します。



子どもたちに伝えたい90のレシピと揃えること 料理すること 食べること

食卓上のフィロソフィー

田中愛子 著 定価:1,800+税
2016年 B5変形 128頁 978-4-7511-1236-6
これから社会に育っていく高校生、大学生に伝えたい90のレシピとフィロソフィー。ごはんの炊き方、だしの取り方、ソース、ハーブの料理などの作り方と保存食。食卓の飾り方、行事・祭事の楽しみ方を紹介します。



弁当づくりの調理便利帳
「人気の弁当料理」大全

大田忠道 著 定価:2,800+税
2016年 B5判 175頁 978-4-7511-1237-3
四季の弁当、集い・祝い・行事の趣向弁当、仕出し・持ち帰りの弁当のレシピのほか、調理便利帳を掲載。※本書は、弊社「人気の弁当料理」に、新たに追加撮影・再編集・改題し書籍化したものです。



つくって楽しい、おいしいレシピ

きょうのごはんは“マンガ飯”

監修:増淵敏之 再現レシピ:wato 定価:1,000+税
2016年 A5判 128頁 978-4-7511-1222-9
不朽の名作から最新の話題作まで、あの人気マンガに登場する料理を再現! マンガ解説&絶品レシピの構成で、“つくって楽しい。食べておいしい”だけでなく、読み物としても楽しめる新ジャンルのレシピ本です。



あなたにもできる!

素敵なフレンチのごちそう

塚本 有紀 著 定価:1,500+税
2016年 B5判 96頁 978-4-7511-1210-6

この本では私があなたの案内役!小さな手助けをしていきますから、気軽にお家でフランス料理に挑戦してみてください。必ずできるようになります!(塚本有紀)



ふだんの食材で気軽につくる

人気のおもてなし料理

白水智子 著 定価:1,500+税
2016年 B5判 87頁 978-4-7511-1204-5

奈良発Tomoko'sTableの美味しいレシピ。ふだんの料理が食材や調味料の変化、盛り付けの工夫で驚くほどグレードアップします。



冷やし麺202

定価:2,500+税
2016年 A4判 158頁 978-4-7511-1193-2
多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。



人気レストランが探究する

スチコンで作る魅力料理

定価:3,500+税
2016年 A4判 192頁 978-4-7511-1199-4
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの19人のシェフがスチコンを活用して作る料理を紹介します。



ピッツァ窯料理の調理技術

定価:3,500+税
2016年 B5判 224頁 978-4-7511-1191-8
ピッツェリアにしかできない料理として、ピッツァ窯を利用してつくる料理を提案。ピッツァ窯ならではの特性を解説するとともに、「営業時間外に仕込む料理」「営業時間中に作る料理」などに分けてレシピを紹介。



人気シェフのコース料理の組み立て方

「コース」の構築

定価:3,500+税
2014年 B5判 210頁 978-4-7511-1108-6
ありそうでなかった「コース料理」の専門書。フレンチ、イタリアン、日本料理、中国料理の人気シェフ12人による個性あふれるコースから、多面的にコース料理の魅力づくりが学べます。

【僅少】



人気店の最新もつ料理の調理技術

定価:2,500+税
2008年 A4変形判 125頁 978-4-7511-0768-3
居酒屋、ダイニング等で、クセになる絶品の味、意外にお洒落な仕上がり…と人気の新傾向もつ料理の調理法を丁寧に解説。巻頭には、もつ材料の仕込み方のポイントも説明。

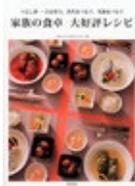
【品切】



地鶏料理の調理技術

定価:2,500+税
2005年 A4変型判 112頁 978-4-7511-0490-3

焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真で詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。



十足し算 一引き算で、世代をつなぐ、笑顔をつなぐ

家族の食卓 大好評レシピ

つなぐレシピプロジェクト 著 定価:1,111+税
2015年 A4判 96頁 978-4-7511-1117-8
子どもからお年寄りまで家族みんなが楽しめる食卓をめざすレシピ集。一つの料理から、たず・引くの簡単なアイデアで、3世代の家族用に展開できるレシピ集です。



野菜のごちそう しばにさんちの食卓II

宮本しばに 著 定価:1,500+税
2013年 AB判 128頁 978-4-7511-1045-4
絶賛の前著「野菜料理の365日」。その読者の声に押され、待望の第2弾発売!「味噌・醤油味」「スパイス・香辛料味」「塩分・オイル味」「チーズ・乳製品味」一一調味別に、さらにおいしい野菜料理を紹介。



野菜料理の365日 しばにさんちの食卓

宮本しばに 著 定価:1,500+税
2012年 AB判 128頁 978-4-7511-0963-2
長野の山奥で暮らす著者が創り出したおいしい野菜料理。スープから始まり、麺料理、カレー、パスタ、鍋料理、中華料理…etc世界の料理が多数紹介しています。



はじめての人でも、驚くほど簡単にできる!

ラクチン! お魚クッキング

高窪美穂子 著 定価:1,500+税
2015年 B5判 96頁 978-4-7511-1138-3
「魚の調理が面倒くさい」「いつも同じ魚料理になってしまう」という人も、この本で和風から洋風までおいしい魚料理のレパートリーが豊富に。しかも簡単調理でできます。



現場の栄養士さんたちが考えました

透析食を楽しく作る おいしく食べる

腎不全治療食をおいしく食べる会 編 定価:1,900+税
2009年 AB判 128頁 978-4-7511-0861-1

人工透析患者さんのためのレシピブックです。制限付きでもおいしく楽しい日々の食事、行事の食事を提案します。



介護職がぐんと魅力アップする

おいしくできる介護料理教本

寺島 治 著 定価:2,500+税
2014年 A4判 128頁 978-4-7511-0478-1
お年寄りが喜ぶおいしい介護食作りに役立つ料理書。高齢者のいる家庭、各種老人保健施設や福祉施設、病院給食でも重宝する一冊。クックチルによる大量調理用レシピも詳しく併記。



在宅でも手軽においしく!

幸せの介護食レシピ100

NPO法人LET'S食の絆 編、寺島 治 監修 定価:1,200+税
2013年 B5判 96頁 978-4-7511-1060-7
本書は主に在宅介護用に料理を作る際、簡単においしく作るためのレシピ書です。やわらか食、少量調理など多彩な工夫が満載。ホームヘルパーや栄養士の人も便利に使える一冊です。



野菜をあますことなく使ったおいしい野菜料理

野菜の dashi で作る 12ヶ月レシピ

樋口正樹 著 定価:1,500+税
2014年 A4判 112頁 978-4-7511-1099-7

大好評の「野菜の dashi で作るベジタブルスープ」の姉妹本。今回は、月別に、その月の旬の野菜を使ったおかずや麺料理、おやつなどを紹介します。



野菜の dashi で作る

ベジタブルスープ

樋口正樹 著 定価:1,500+税
2013年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1054-6

野菜だけの dashi と具材でこんなにもおいしいベジタブルスープ。 dashi にも具材にも肉・魚介・乳製品を使わないスープのレシピとバリエーションを紹介します。



酵素がたっぷり

自家製コールドプレスジュース

岩本恵美子 著 定価:1,200+税
2015年 A4変形判 104頁 978-4-7511-1147-5
低速低温圧縮法でしぼる、話題のスロージャーサーで作るジュースのレシピ集。気軽に楽しく続けられるコールドプレスジュースを豊富に紹介。搾りかすを活用するレシピ付き。

すし

日本料理・和食

居酒屋・創作料理

鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理

そば・うどん

ラーメン

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

中国料理

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

カフェ・コーヒー・ドリンク

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ

その他メニュー集

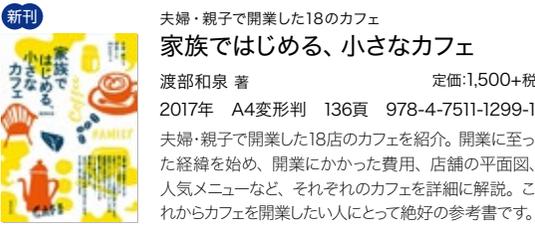
店舗デザイン・開業

接客・経営ビジネス・店長

食の知識・事典・読み物

その他一般書籍

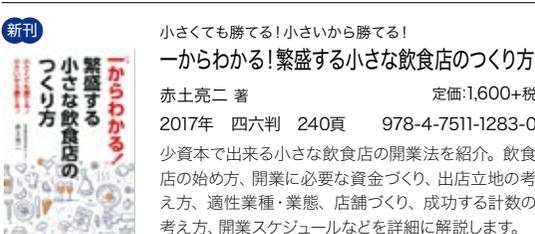
店舗デザイン・開業



夫婦・親子で開業した18のカフェ

家族ではじめる、小さなカフェ

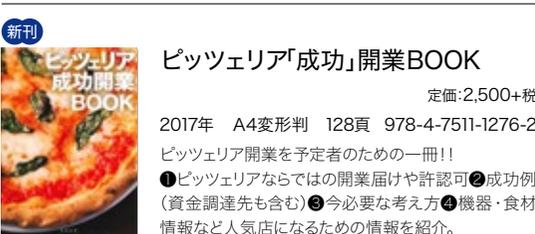
渡部和泉 著 定価:1,500+税
2017年 A4変形判 136頁 978-4-7511-1299-1
夫婦・親子で開業した18店のカフェを紹介。開業に至った経緯を始め、開業にかかった費用、店舗の平面図、人気メニューなど、それぞれのカフェを詳細に解説。これからカフェを開業したい人にとって絶好の参考書です。



小さくても勝てる! 小さいから勝てる!

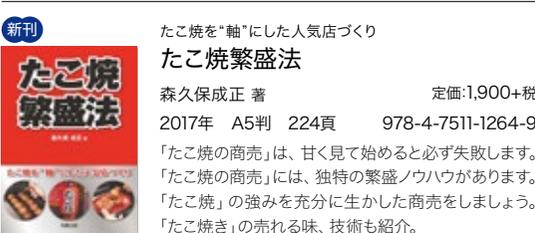
一からわかる! 繁盛する小さな飲食店のづくり方

赤土亮二 著 定価:1,600+税
2017年 四六判 240頁 978-4-7511-1283-0
少資本で出来る小さな飲食店の開業法を紹介。飲食店の始め方、開業に必要な資金づくり、出店立地の考え方、適性業種・業態、店舗づくり、成功する計数の考え方、開業スケジュールなどを詳細に解説します。



ピッツェリア「成功」開業BOOK

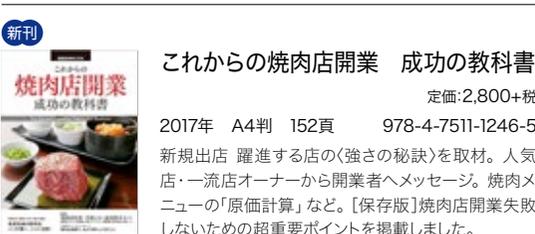
定価:2,500+税
2017年 A4変形判 128頁 978-4-7511-1276-2
ピッツェリア開業を予定者のための一冊!!
①ピッツェリアならではの開業届けや許認可②成功例(資金調達先も含む)③今必要な考え方④機器・食材情報など人気店になるための情報を紹介。



たこ焼を“軸”にした人気店づくり

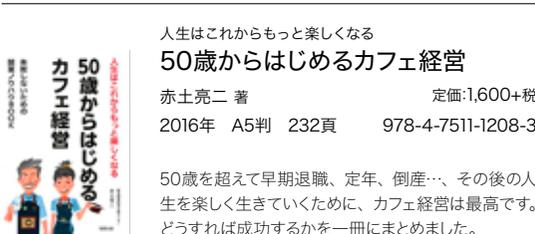
たこ焼繁盛法

森久保成正 著 定価:1,900+税
2017年 A5判 224頁 978-4-7511-1264-9
「たこ焼の商売」は、甘く見て始めると必ず失敗します。「たこ焼の商売」には、独特の繁盛ノウハウがあります。「たこ焼」の強みを充分に生かした商売をしましょう。「たこ焼き」の売れる味、技術も紹介。



これからの焼肉店開業 成功の教科書

定価:2,800+税
2017年 A4判 152頁 978-4-7511-1246-5
新規出店 躍進する店の(強さの秘訣)を取材。人気店・一流店オーナーから開業者へメッセージ。焼肉メニューの「原価計算」など。【保存版】焼肉店開業失敗しないための超重要ポイントを掲載しました。



人生はこれからもっと楽しくなる

50歳からはじめるカフェ経営

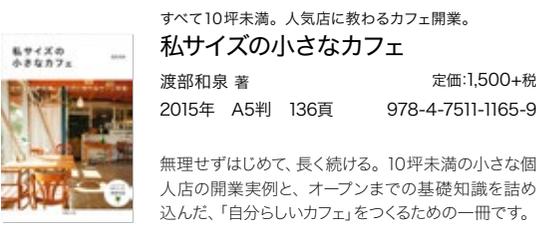
赤土亮二 著 定価:1,600+税
2016年 A5判 232頁 978-4-7511-1208-3
50歳を超えて早期退職、定年、倒産…、その後の人生を楽しく生きていくために、カフェ経営は最高です。どうすれば成功するかを一冊にまとめました。



カフェを100年、続けるために

田口 護 著 定価:1,300+税
2010年 A5判 224頁 978-4-7511-0906-9

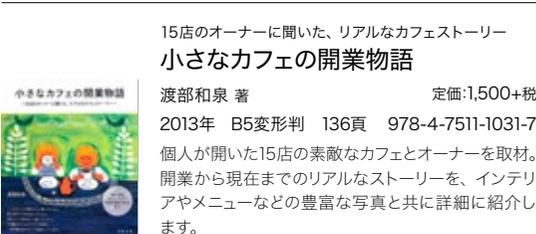
東京・山谷で半世紀愛され続けるカフェ・パッハのオーナー田口護が、個人が店を開き、繁盛を持続するための商売の本質を伝えます。



すべて10坪未満。人気店に教わるカフェ開業。

私サイズの小さなカフェ

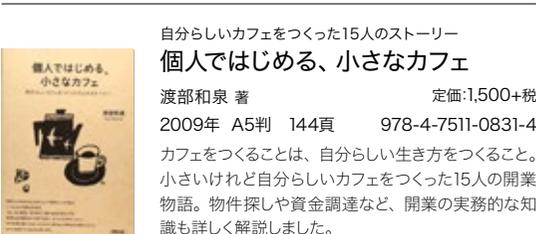
渡部和泉 著 定価:1,500+税
2015年 A5判 136頁 978-4-7511-1165-9
無理せずはじめて、長く続ける。10坪未満の小さな個人店の開業事例と、オープンまでの基礎知識を詰め込んだ、「自分らしいカフェ」をつくるための一冊です。



15店のオーナーに聞いた、リアルなカフェストーリー

小さなカフェの開業物語

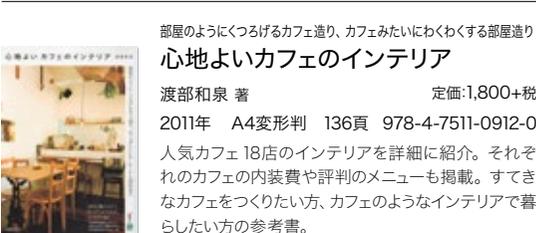
渡部和泉 著 定価:1,500+税
2013年 B5変形判 136頁 978-4-7511-1031-7
個人が開いた15店の素敵なカフェとオーナーを取材。開業から現在までのリアルなストーリーを、インテリアやメニューなどの豊富な写真と共に詳細に紹介します。



自分らしいカフェをつくった15人のストーリー

個人ではじめる、小さなカフェ

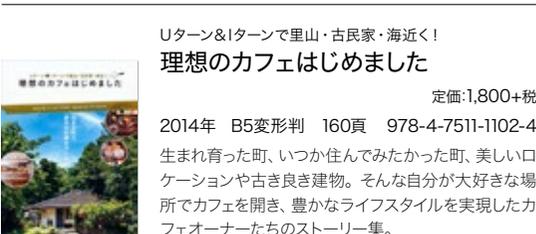
渡部和泉 著 定価:1,500+税
2009年 A5判 144頁 978-4-7511-0831-4
カフェをつくることは、自分らしい生き方をつくること。小さいけれど自分らしいカフェをつくった15人の開業物語。物件探しや資金調達など、開業の実務的な知識も詳しく解説しました。



部屋のようにくつろげるカフェ造り、カフェみたいにくわくする部屋造り

心地よいカフェのインテリア

渡部和泉 著 定価:1,800+税
2011年 A4変形判 136頁 978-4-7511-0912-0
人気カフェ18店のインテリアを詳細に紹介。それぞれのカフェの内装費や評判のメニューも掲載。すてきなカフェをつくりたい方、カフェのようなインテリアで暮らしたい方の参考書。



Uターン&Iターンで里山・古民家・海近く!

理想のカフェはじめました

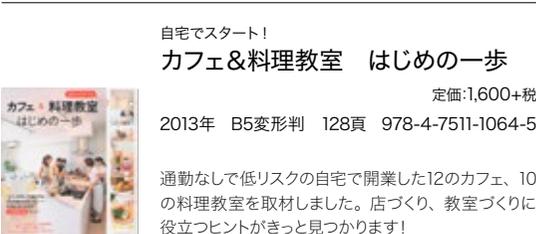
定価:1,800+税
2014年 B5変形判 160頁 978-4-7511-1102-4
生まれ育った町、いつか住んでみたかった町、美しいロケーションや古き良き建物。そんな自分が大好きな場所でカフェを開き、豊かなライフスタイルを実現したカフェオーナーたちのストーリー集。



開業と経営、スタイルとノウハウ

COFFEE STAND コーヒースタンド

定価:2,500+税
2014年 B5変形判 216頁 978-4-7511-1118-5
カフェでもない、喫茶店でもない。立ち飲み&テイクアウトを主体にした「コーヒースタンド」10店のすべてを一挙公開!

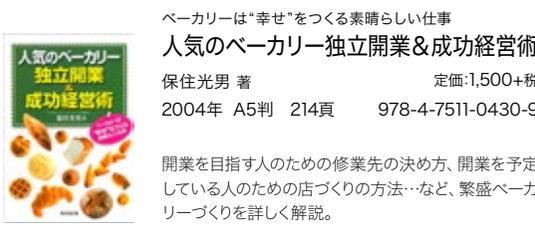


自宅でスタート!

カフェ&料理教室 はじめの一步

定価:1,600+税
2013年 B5変形判 128頁 978-4-7511-1064-5

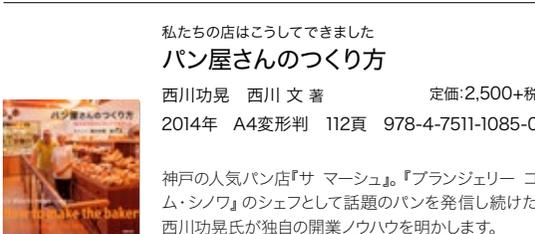
通勤なしで低リスクの自宅で開業した12のカフェ、10の料理教室を取材しました。店づくり、教室づくりに役立つヒントがきっと見つかります!



ベーカリーは“幸せ”をつくる素晴らしい仕事

人気のベーカリー独立開業&成功経営術

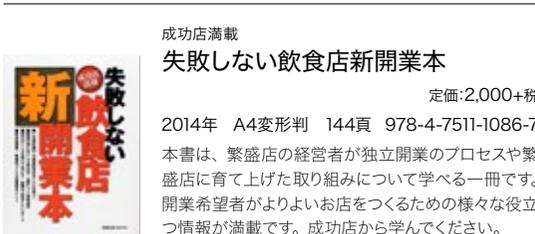
保住光男 著 定価:1,500+税
2004年 A5判 214頁 978-4-7511-0430-9
開業を目指す人のための修業先の決め方、開業を予定している人のための店づくりの方法…など、繁盛ベーカリーづくりを詳しく解説。



私たちの店はこうしてできました

パン屋さんのづくり方

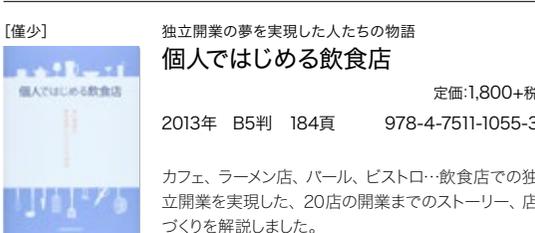
西川功晃 西川 文 著 定価:2,500+税
2014年 A4変形判 112頁 978-4-7511-1085-0
神戸の人気パン店『サ マーシュ』、『ブランジェリー コム・シノフ』のシェフとして話題のパンを発信し続けた西川功晃氏が独自の開業ノウハウを明かします。



成功店満載

失敗しない飲食店新開業本

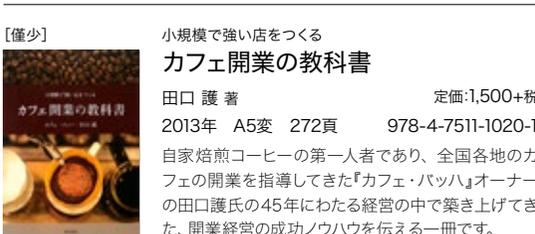
定価:2,000+税
2014年 A4変形判 144頁 978-4-7511-1086-7
本書は、繁盛店の経営者が独立開業のプロセスや繁盛店に育て上げた取り組みについて学べる一冊です。開業希望者がよりよいお店をつくるための様々な役立つ情報が満載です。成功店から学んでください。



独立開業の夢を実現した人たちの物語

個人ではじめる飲食店

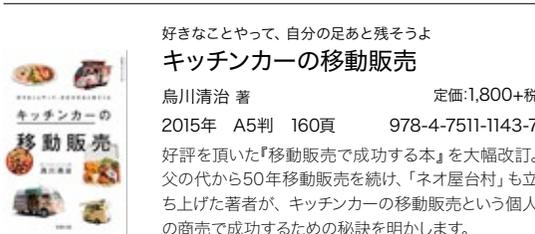
定価:1,800+税
2013年 B5判 184頁 978-4-7511-1055-3
カフェ、ラーメン店、パール、ピストロ…飲食店で独立開業を実現した、20店の開業までのストーリー、店づくりを解説しました。



小規模で強い店をつくる

カフェ開業の教科書

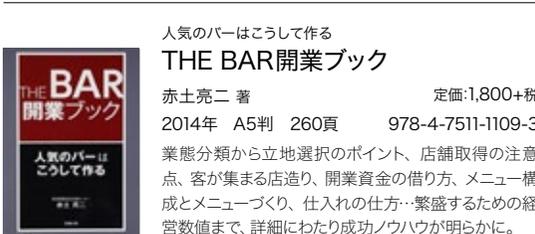
田口 護 著 定価:1,500+税
2013年 A5変 272頁 978-4-7511-1020-1
自家焙煎コーヒーの第一人者であり、全国各地のカフェの開業を指導してきた『カフェ・パッハ』オーナーの田口護氏の45年にわたる経営の中で築き上げてきた、開業経営の成功ノウハウを伝える一冊です。



好きなことやって、自分の足あとを残そうよ

キッチンカーの移動販売

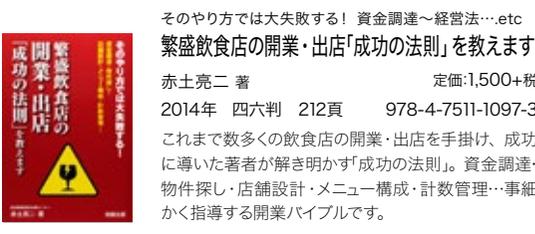
烏川清治 著 定価:1,800+税
2015年 A5判 160頁 978-4-7511-1143-7
好評を頂いた『移動販売で成功する本』を大幅改訂。父の代から50年移動販売を続け、「ネオ屋台村」も立ち上げた著者が、キッチンカーの移動販売という個人の商売で成功するための秘訣を明かします。



人気のバーはこうして作る

THE BAR開業ブック

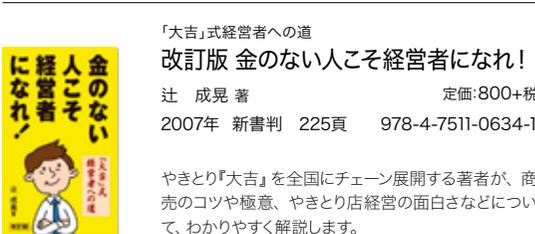
赤土亮二 著 定価:1,800+税
2014年 A5判 260頁 978-4-7511-1109-3
業態分類から立地選択のポイント、店舗取得の注意点、客が集まる店造り、開業資金の借り方、メニュー構成とメニューづくり、仕入れの仕方・繁盛するための経営数値まで、詳細にわかり成功ノウハウが明らかに。



そのやり方では大失敗する! 資金調達～経営法…etc

繁盛飲食店の開業・出店「成功の法則」を教えます

赤土亮二 著 定価:1,500+税
2014年 四六判 212頁 978-4-7511-1097-3
これまで数多くの飲食店の開業・出店を手掛け、成功に導いた著者が解き明かず「成功の法則」。資金調達・物件探し・店舗設計・メニュー構成・計数管理…事細かく指導する開業バイブルです。



「大吉」式経営者への道

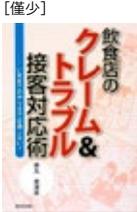
改訂版 金のない人こそ経営者になれ!

辻 成晃 著 定価:800+税
2007年 新書判 225頁 978-4-7511-0634-1
やきとり『大吉』を全国にチェーン展開する著者が、商売のコツや極意、やきとり店経営の面白さなどについて、わかりやすく解説します。

大評判の居酒屋・レストラン・焼肉店・カフェの接客スタッフ教育法を大公開 いつもお客が集まる飲食店が実行している接客サービス <p>定価:1,800+税</p>
2012年 A5判 216頁 978-4-7511-0978-6
人気店は接客サービスも新しい! いま大評判の居酒屋・レストラン・焼肉店・カフェの接客スタッフ教育法を大公開。

ささいなことだけど、喜ばれる接客のためにとても大切なこと。 接客サービス ハートマニュアル フードサービス版 <p>定価:1,400+税</p>
石川幸代 著 <p>2005年 B6判 194頁 978-4-7511-0536-8</p>
ささいなことだけど、とても大切な接客でのハートの使い方がよくわかります。1日3分読むだけで接客力が見るみる向上します!

すぐ役立つ! 飲食店の新販促アイデア実例201 <p>定価:1,800+税</p>
2012年 A5判 384頁 978-4-7511-0983-0
大好評の<販促実例集>シリーズ最新刊! 売上・集客アップを始め、ファン客の獲得や経営改善に成果を上げている飲食店の成功実例を、写真と詳しい記事で201例紹介します。

【僅少】	いままでのやり方では通じない! 飲食店のクレーム&トラブル 接客対応術 <p>定価:1,800+税</p>
	得丸美津枝 著 <p>2009年 A5判 276頁 978-4-7511-0850-5</p>
	多種多様なクレーム・トラブル場面への対応力を磨く一冊。クレーム対応の基本的接客技術を解説。さらにテーマ別に70の場面例を紹介。基本から応用まで「難しい」「困った」に対応する接客力が身につきます。

常識を信じない経営術 ラーメンを60億円売った男 <p>定価:1,000+税</p>	
土田良治 著、垣東充生 編 <p>2016年 四六判 171頁 978-4-7511-1181-9</p>	
18年前、5坪の車庫を改造した6席のラーメン店からスタート。以後、マスコミにも頼らず、他の企業の支援も受けず、自己資本のみで成長を続けてた、その経営法は、端的に言うど「常識を信じない経営術」でした。	

外食一筋50年「蘇我マジック」と呼ばれた男の勝ち抜きアイデア・成功の秘訣 連戦連勝の飲食店経営 <p>定価:1,500+税</p>	
曾我泰夫 著 <p>2016年 B6判 192頁 978-4-7511-1180-2</p>	
外食一筋50年。時代の一步先を行く飲食店を次々にヒットさせ、コンサルティングでも数々の赤字店をV字回復させてきた著者が、「曾我マジック」と評される成功ノウハウをここに大公開!	

【僅少】	「常識」を疑いなさい。 <p>定価:1,500+税</p>
	麻生正紀 著 <p>2015年 B6判 190頁 978-4-7511-1159-8</p>
	ビジネスには「常識」より「本質」が大事。上場会社を2社にわたって再生させた男が語る、利益を出すための「本質」の見方・とらえ方を紹介します。

ローコストで、すぐに使える成功事例が満載 繁盛飲食店の販促サービス140 <p>定価:1,500+税</p>	
イワサキ・ピーアイ 著 <p>2011年 四六判 240頁 978-4-7511-0922-9</p>	
販促サービス強化の第一歩は、たくさん成功事例を知り、お手本にすること。その手助けをする集客事例を140項目紹介!	

新しい時代に勝つ飲食店経営法 なぜ、電化厨房がこんなに注目されるのか <p>定価:1,800+税</p>	
神村 護 著 <p>2010年 A5判 132頁 978-4-7511-0868-0</p>	
不況に苦しむ飲食店業界に、熱源革命という新しい視点で繁盛法を提言。電化厨房の威力、電化厨房による成功業態を豊富な事例で紹介する実戦的経営書。	

挨拶からクレーム処理まで各場面の接客がよくわかる 飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK <p>定価:1,500+税</p>	
赤土亮二 著 <p>2010年 四六判 230頁 978-4-7511-0896-3</p>	
客の心をつかみ、店の評判を高める接客サービスを、基本の姿勢・動作から苦情の対応法までを指導。初めてのパートタイマーの人でもすぐに習得できるようわかりやすく解説。	

繁盛店をつくる、人を育てる 新版 飲食店の店長の実務がわかる本 <p>定価:1,900+税</p>	
柏野 満 著 <p>2009年 A5判 280頁 978-4-7511-0860-4</p>	
大好評を得た店長実務書の改訂版。初版発行から十数年が経ったため時代変化に合わせ、経営手法、図版等々に数多くの修正を加えました。店舗運営を任せられる店長に不可欠な経営実務を網羅しています。	

すべて実例! お客様が喜ぶ!売り上げが増える! 飲食店の販促アイデア200 <p>定価:1,800+税</p>	
2008年 A5判 352頁 978-4-7511-0752-2	
売れる!儲かる!楽しい!喜ばれる!そんな魅力で成果を上げている販促サービスを200例紹介。ありきたりの販促とは異なる「工夫」と「差別化」が盛り込まれた実例なので、説得力があって役に立ちます。	

また行きたいと印象づける接客 この店で働きたいと熱望させる接客 接客力 <p>定価:1,500+税</p>	
近代食堂編集部 編 <p>2007年 四六判 227頁 978-4-7511-0706-5</p>	
いま、「接客」を店の大きな魅力として掲げている居酒屋・ダイニングを取り上げ、どのように「接客」をみがいているかを徹底解明しました。	

【僅少】	わかりやすいSTEP式 楽しく覚える飲食店の接客サービス教本 <p>定価:1,500+税</p>
	日本飲食業務支援センター 編 <p>2002年 B6判 224頁 978-4-7511-0334-0</p>
	初めての人でもすぐ身につく!接客の基本から、喜ばれるサービス、トラブル対処法などまでStep式に解説。便利なチェックリスト&マニュアル付き。

カフェ・パッハの接客サービス <p>定価:1,500+税</p>	
田口 護 著 <p>2016年 A5変形判 243頁 978-4-7511-1195-6</p>	
東京・山谷の小さな大衆食堂がなぜ、日本のみならず海外からも尊敬を集める『カフェ・パッハ』になれたのか? その答えが、ここにあります。	

お客様の心をつかんで離さない 飲食店のおもてなし接客サービス教本 <p>定価:1,800+税</p>	
赤土亮二 著 <p>2014年 B6判 200頁 978-4-7511-1080-5</p>	
繁盛店になるための必要な要素で大きなものの一つ。それが『おもてなし』の接客サービスです。お客様の心をつかんで離さない感動の接客サービスをマスターしましょう。	

間違いだらけの経営思考から抜け出せばもっともっと儲かる店になる! 飲食店の脱・カンチガイ経営 <p>定価:1,600+税</p>	
佐野裕二 著 <p>2013年 四六判 272頁 978-4-7511-1051-5</p>	
旧来型の発想の経営を続けていては、いくら頑張っても結果が出ない。逆にそうしたカンチガイを脱すれば売上は大きく伸ばせる。カンチガイのポイントからの経営思考の脱出法を解説します。	

洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識 わたしはヴァンドゥーズ <p>定価:1,500+税</p>	
岩田知子 著 <p>2012年 B6判 216頁 978-4-7511-0994-6</p>	
ヴァンドゥーズとは、洋菓子店の販売員のこと。その「プロの販売員」のための接客法と仕事の知識を解説します。	

人気パティシエのDNA <p>定価:1,500+税</p>	
2009年 四六判 240頁 978-4-7511-0820-8	
お菓子への思い、お菓子づくりの信念。なぜ、このパティシエのお菓子は輝いているのかを人気の菓子職人9人がそれぞれ語る一冊です。	

人気ブーランジェのDNA <p>定価:1,500+税</p>	
2009年 四六判 230頁 978-4-7511-0821-5	
フロイン堂の竹内善之氏、ルヴァンの甲田幹夫氏、ベッカライ ピオプロートの松崎太氏など人気のパン職人9人がパンへの思い、パンづくりの信念を語る一冊です。	

チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる 実例 飲食店のすごい店長 <p>定価:1,800+税</p>	
2014年 A5判 240頁 978-4-7511-1079-9	
チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる。飲食店のすごい店長が実践している「チーム力アップ作戦」「顧客満足度アップ作戦」「売上アップ作戦」など、様々なノウハウが満載です。	

接客・経営ビジネス書・店長 <p>定価:1,500+税</p>	
私の飲食店実践繁盛学 それは「人材革命」から始まった <p>定価:1,500+税</p>	
中村康彦 著 <p>2017年 A5版 200頁 978-4-7511-1285-4</p>	
丘里グループは、女将を中心としたスタッフの働きぶりと、独自の料理づくり、販促サービスなどで、着実に売上を伸ばしています。その人材の育て方がマスコミでも取りあげられ、注目されています。	

【新刊】	フード&ドリンク ペアリングの技法 <p>定価:2,800+税</p>
	2017年 A4変形判 182頁 978-4-7511-1274-8
	焼肉・すしなどの料理とワイン・リキュールなど飲物との多種多様な技法と考え方、お客様への提案の仕方を知ること、シェフやソムリエなど料理とドリンクに関わるプロの方々のレベルアップにつながる一冊です。

【新刊】	～わたしのコーヒーを見つける～ 珈琲女子 <p>定価:1,500+税</p>
	2017年 AB版 116頁 978-4-7511-1229-8
	コーヒーを通してライフスタイルを豊かにする女性たち。そんな20～40代の珈琲女子の「もっとコーヒーを楽しむ」ための方法やペアリング、コーヒークテル、焙煎などのアイデアを紹介する本です。

【新刊】	店を伸ばす自分を磨く 仕事のやり方 <p>定価:1,600+税</p>
	五十嵐茂樹 著 <p>2017年 A5判 256頁 978-4-7511-1259-5</p>
	人生の主役は、自分自身。飲食店は、学べることが多いところ。自分を磨きながら、店の業績を伸ばし、また、店を発展させながら、自分を成長させる、そんな仕事のやり方を五十嵐茂樹がメッセージします。

年商1億円超えを目指し、夢を実現するために独立開業ノウハウ 繁盛飲食店 オーナーになる本 <p>定価:2,000+税</p>	
	2016年 A4判 136頁 978-4-7511-1220-5
	売上1億円超!最新の繁盛店ストーリー。夢を実現するための独立開業ノウハウが盛りだくさん。開業スケジュール・事業計画の立て方もバッチリ、フォローします。

飲食店・ホテル旅館の 飲食を楽しくする プロの接客サービス帳 <p>定価:1,500+税</p>	
大田忠道 著 <p>2016年 A5判 181頁 978-4-7511-1225-0</p>	
挨拶からクレーム処理まで、すぐ身につく。飲食店・ホテル旅館の挨拶からクレーム処理までお客様の心をつかんで離さない大田流 接客サービスを徹底解説。	

これから店長として力を発揮したい人★これから店長になる人へ!! 店長の基礎力をつける本 練習問題付 <p>定価:1,900+税</p>	
柏野 満 著 <p>2016年 A5判 199頁 978-4-7511-1217-5</p>	
mission: 店長の基礎力向上☆店長を目指す方、基礎力不足に悩む店長のために「店長レベル到達」をこの一冊で実現。店舗経営のスタンダードな入門書として幅広い階層の方々にご活用頂けます。	

＊書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

＊書名の次は著者名、定価、発行年月、版型、頁数、ISBNコード、内容説明です。

接客・経営ビジネス書・店長	
【僅少】	やぎとり大吉1000店を達成したナニワのカリスマ仕掛人 辻成晃 のなりわい語録
	辻 成晃 著 定価:1,500+税 2009年 B6判 236頁 978-4-7511-0815-4
	焼き鳥居酒屋「大吉」1000店舗を達成した、なにわのカリスマ仕掛人・辻 成晃氏が、「生業」で成功するための心得を72項目にわけて記した一冊!!

【品切】	江戸前ずしに生きる
	間根山貞雄 著 定価:1,800+税 2003年 四六判 275頁 978-4-7511-0361-6
	浅草の繁盛店として知られる『金太楼鮨』の店主が創業から今日までの歩みを語りながら江戸前ずしの変遷、繁盛店づくりの手法、人の育成にも触れた経営書としてもすしの歴史書としても読める一冊。

【僅少】	凡人でも成功する！ 大田忠道の料理人道場
	大田忠道 著 定価:1,500+税 2009年 B6判 232頁 978-4-7511-0857-4
	全国の有名旅館・人気料理店に700人の調理師、調理長を育てた著者が語る料理哲学と料理人の仕事と生き方。料理人だけでなく、すべてのプロフェッショナル必読の書。

【僅少】	新しい時代のビジネスは家業だ！ 家業革命
	堀尾吉男 著 定価:1,456+税 1996年 四六判 219頁 978-4-7511-0095-0
	サラリーマンが、会社に何かしてもらえることを期待できる時代は終わりました。会社生活を見限って、ラーメン業界注目の"らーめんランド"で独立成功した例を、豊富な資料と共に紹介します。

【僅少】	儲かる製造・販売の仕組みづくり 成功する!デリ・惣菜経営
	吉岡照雄 著 定価:1,800+税 2010年 A5判 168頁 978-4-7511-0893-2
	これからの食の有望カテゴリーといわれるデリ・惣菜。新しいビジネスとして立ち上げ、成功させるにはどんな取り組み方が求められるのか、画期的なシステムづくりを提案します。

【僅少】	やるなら「今」!注目の飲食FCマガジン
	定価:1,800+税 2013年 A4変形判 116頁 978-4-7511-1048-5
	今、話題を集める飲食フランチャイズ・チェーンを紹介した一冊。人気店の商売を、写真を中心に詳しく紹介。あわせて本部にも取材し、各店の商売上の特徴や有利性を詳しく解説。

食の知識・事典・読み物	
【新刊】	白河ラーメンの真髄 とら食堂 全仕事
	竹井和之 著 定価:3,000+税 2017年 四六判 222頁 978-4-7511-1286-1
	「手打中華そば」を目指してわざわざ他府県からも来るお客さまで行列が絶えない『とら食堂』。その麺打ちの技術、スープづくりの技法、チャーシューやメンマのこだわりと、一杯を仕上げの工程までくわしく解説。

【新刊】	5人のバーテンダーが語る もう一つのBar物語
	宮之原祐男・平井杜居・山下和男・長友修一・井伊大輔 著 定価:1,800+税 2017年 四六判 256頁 978-4-7511-1275-5
	人気バーテンダー5人が、バーテンダーの視点からお酒にまつわる話を紹介。ウイスキーの話やカクテルの話、お酒のノベルティの話など、読むだけでお酒が飲みたくなる話が続々。

【新刊】	パン屋の仕事
	明石克彦 著 定価:2,500+税 2017年 B6判 247頁 978-4-7511-1271-7
	毎日小さな緊張感から始まるパン屋の仕事は、誇りと喜びに満ちています。その日々の中で経験を重ねることでわかったこと、伝えたいことをここに書いてみました。

子どもたちに伝えたい90のレシピと植えること 料理すること 食べること	
	食卓の上のフィロソフィー
	田中愛子 著 定価:1,800+税 2016年 B5変形 128頁 978-4-7511-1236-6
	これから社会に育っていく高校生、大学生に伝えたい90のレシピとフィロソフィー。ごはんの炊き方、だしの取り方、ソース、ハーブの料理などの作り方と保存食。食卓の飾り方、行事・祭事の楽しみ方を紹介します。

わが国におけるすしの文化誌史的研究	
	だれも語らなかつたすしの世界
	日比野光敏 著 定価:3,800+税 2016年 B5判 276頁 978-4-7511-1226-7
	すし文化・歴史・分布・民族などわが国におけるすしの文化誌史的研究をすしミュージアム(静岡市)名誉館長である著者が解き明かします。

食べる桜・見る桜・知る桜	
	美味しい桜
	平出 眞 編著 定価:3,000+税 2016年 A4判 160頁 978-4-7511-1177-2
	本書は「食べる・見る・知る」の3つのテーマで桜の魅力を掘り下げます。食べる桜の栽培・加工の様子や全国の桜スイーツ、桜レシピは必見。桜名所一覧や桜にまつわる歴史や物語も掲載。

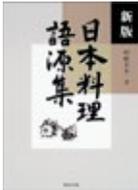
フランスとチーズ交流30年	
	チーズ伝統国のチーズな人々
	本間るみ子 著 定価:2,500+税 2016年 A5判 192頁 978-4-7511-1205-2
	フランシュ・コンテ、シェーヴルの中心地ロワール&ボワトゥ…。フランスに通うようになって30年の著者が、チーズを通して出会った人情味溢れる人たちが、チーズ伝統国のチーズな人たちの物語を紹介します。

歴史あるチーズを守るDOP	
	イタリアチーズの故郷を訪ねて
	本間るみ子 著 定価:2,500+税 2015年 A5判 240頁 978-4-7511-1130-7
	人間の暮らしに息づく、伝統豊かなイタリアチーズ。DOP(原産地名称保護制度)の認証を取得した合計48のチーズについて、種別・外観・風味・製法・歴史・食べ方などの情報を写真とともに掲載します。

日本で出会える世界&国産チーズの総集編	
	チーズポケットブック保存版
	定価:1,200+税 2012年 B6変判 200頁 978-4-7511-1003-4
	本書は、日本の小売店およびレストランなどで出会えるチーズたちの案内書。初心者からプロまで、見てすぐに役立つ必携の一冊。

激動の昭和～平成を生き抜いて。時代を越えて、いま伝えたいこと。	
	逆境を切り拓く。～人生は三段跳びや!～
	広瀬 宏 著 定価:1,000+税 2012年 B6判 127頁 978-4-7511-0965-6
	鳴門の海を望む3つの人気ホテルを持つ著者が明かす、激動の商売人生。厳しい時代を生き抜いて成功を掴んだその生き方は、現代の不況を乗り切るための示唆に富んでいます。

コメが風土を変える	
	無洗米の衝撃
	相子清造 著 定価:1,800+税 2005年 A5判 344頁 978-4-7511-0551-1
	コメをとがずに炊ける無洗米とは何か。実は、すでに国民のすべてが食べているとされる無洗米。アツと驚くその実態は、まさに目からうろこ。賢い消費者になるための必読書です!!

新版 日本料理語源集	
	中村幸平 著 定価:6,500+税 2004年 A5判 808頁 978-4-7511-0423-1
	日本料理の語源や意味を、800ページに用語約4000項目にまとめてこの一冊に収録。正確な語源や意味をきめ細かく探究して解説しました。食に携わる人には必備の『究極の料理用語事典』です。

【僅少】	食品サンプルはこうして生まれた 眼で食べる日本人
	野瀬泰申 著 定価:1,600+税 2002年 A5判 176頁 978-4-7511-0319-7
	日頃目にする食品サンプルを食文化から捉えたユニークな一冊。食品サンプル誕生の歴史、役割、技術の変遷、韓国や中国の食品サンプル事情…等等、多角的な視点から構成しています。

味のしくみが解れば料理の秘訣が解かる	
	新版 おいしさの科学 味を良くする科学
	河野友美 著 定価:2,000+税 2008年 A5判 224頁 978-4-7511-0744-7
	料理をおいしくするには、味のしくみをよく知ることが近道。本書は調理科学の第一人者が調味料、食材、調理法等から味を良くするコツを平易に解説。新情報を追加した改訂版です。

【品切】	有名店主が答える 開業法・味づくり・経営の ラーメンQ&Aブック
	定価:1,800+税 2007年 B5判 192頁 978-4-7511-0657-0
	開業に関する悩み、味づくりのレベルアップ術や発想法、食材、接客サービスなどの問いかけについて有名ラーメン店22店の店主が回答します。

数々の失敗・疑問の声からわかりやすく技術指南	
	手打ちそばの疑問にすべて答えます。
	井上 明 著 定価:1,500+税 2010年 四六判 296頁 978-4-7511-0900-7
	そばがつかない、切れる、まとまらない…そば打ちには疑問・悩みが尽きない。そんなそば打ち人の数多くの悩みに答えます。この一冊でそば打ちの技術が修得できます。

平沼田中屋流ひむき経営術	
	淋しい商店街のそば屋がどうして行列店をつくれたか
	鈴木俊弘 著 定価:1,500+税 2013年 四六判 214頁 978-4-7511-1063-8
	淋しい商店街の店を継いだ3代目の著者が30代になって一念発起、出前をやめ店売りのみの店舗に大改造。いくつもの壁を乗り越えて行列ができるほどの人気店になった奮闘の記録と商売の秘訣を明かします。

よくわかる小麦粉の話 うどんの話	
	だから「さぬきうどん」は旨い
	吉原良一 著 定価:1,500+税 2009年 A5判 296頁 978-4-7511-0829-1
	さぬきうどんがなぜこれほど人気を得たのか、豪州産小麦粉が日本のうどんシェアを独占した秘密、昔のさぬきうどんはどんな味だったかなど、うどんファンの知りたい話が満載。

【僅少】	なぜおいしいのか?どうしたらもっとおいしく出来るのか? さぬきうどんの小麦粉の話
	木下敬三 著 定価:1,800+税 2004年 A5判 226頁 978-4-7511-0485-9
	さぬきうどん専用製粉メーカー社長の著者が、小麦粉の科学的な性質、製粉の歴史、うどん作りの重要ポイント等を丁寧に説明。手打ち・機械製麺の多くの疑問が氷解します。

鮎・鮨・すし すしの事典	
	吉野昇雄 著 定価:4,660+税 1990年 菊判 370頁 978-4-7511-0038-7
	伊丹十三氏をして「おいしい本をありがとう」と言わしめたすしの歴史から調理技術まですしの全貌を明らかにし、すしの魅力を伝えるすし研究の決定版!

接客・経営ビジネス書・店長	

食の知識・事典・読み物	

すし	
日本料理・和食	
居酒屋・創作料理	
鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理	
そば・うどん	

ラーメン	
フレンチ・イタリアン・スペイン料理	
中国料理	

焼肉・韓国料理	
アジア料理・エスニック料理	
カフェ・コーヒー・ドリンク	
スイーツ・デザート	

パン・サンドイッチ	
その他メニュー集	
店舗デザイン・開業	
接客・経営ビジネス書・店長	

食の知識・事典・読み物	
その他一般書籍	



リオデジャネイロオリンピック日本代表選手団
日本オリンピック委員会公式写真集2016
 定価:5,000+税
 2016年 A4変形 256頁 978-4-7511-1219-9
 日本オリンピック委員会が公式記録として制作した写真集を実費で限定販売! 日本代表選手が出場するすべての競技を完全網羅! JOC監修の唯一の公式写真集です。



NISAで賢い株式投資
 和島英樹・鈴木一之・平野憲一 著 定価:1,200+税
 2015年 B6判 247頁 978-4-7511-1170-3
 ジュニアNISAスタート!
 小学投資非課税制度2016年の変更を網羅。
 銘柄選別の手法がよくわかる。
 アナリストが知恵を授けます!



ランニングは進化する
レモシシステム
 川原剛正 著 定価:1,200+税
 2011年 四六判 168頁 978-4-7511-0905-2
 「レモシシステム」とは、本来の身体機能の見直し、体の歪みを補正する考え方。この理論をもとに、「マラソンで2時間以内」に挑戦。



大家さんのための
最新空室対策&リノベーション 2016-2017
 定価:1,200+税
 2016年 A4判 146頁 978-4-7511-1192-5
 (株)オーナーズ・スタイルが編集。賃貸住宅の空室対策に特化した一冊です。空室対策を始める前の基礎知識から、物件力アップ・販促力アップ・入居者満足度アップの方法まで、すべてを網羅しています。



長期安定経営を実現する
賃貸住宅を建てる本 2016-2017
 定価:1,200+税
 2016年 A4判 162頁 978-4-7511-1235-9
 賃貸経営専門の出版社である(株)オーナーズ・スタイルが特別編集。賃貸住宅の建築に特化した一冊。最新トレンドや不動産市況、建築のタンドリ、建築後の管理・メンテナンスまで、すべてを網羅したムック本です。



がんばれ大家さん
空室対策バイブル 2015
 定価:1,000+税
 2015年 A4判 154頁 978-4-7511-1121-5
 編集部が取材で集めた空室対策のノウハウの集大成2015年・改定版。市場を知る、商品力アップ、販促力アップ、入居者満足度アップなど、大家さんが知るべきことをカテゴリー別に網羅しました。

著者名別 索引

*書名はあいうえお順に表記しています。 *弊社編集部・編者は記載しておりません。

あ

相子清造 著	無洗米の衝撃	47
青山修治 著	四季の細工ずし	6
赤荻一也 著	ARTE DELLA PIZZA アルテ デッラ ピッツァ	22
明石克彦 著	パン屋の仕事	37,46
赤土亮二 著	50歳からはじめるカフェ経営	31,42
	THE BAR開業ブック	43
	一からわかる!	
	繁盛する小さな飲食店のつくり方	42
	飲食店のおもてなし接客サービス教本	44
	飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK	45
	人気のカクテル	
	ザ・プロフェッショナル・メニュー	12,28
	繁盛飲食店の開業・出店	
	「成功の法則」を教えます	43
秋山能久 著	再創造する郷土料理 全国各地の75品	10
麻生正紀 著	「常識」を疑いなさい。	45
阿部英之 著	小鉢料理210	8
	新技多彩 和食の野菜料理	8
	改訂版 すし技術教科書〈関西ずし編〉	6
	もう一つのBar物語	28,46
荒木信次 編著	素材を慈しみ、自分流に。	20
井伊大輔 著	仕事のやり方	44
飯塚隆太 著	ホルモン料理の可能性	15,25
五十嵐茂樹 著	絶品ホルモン料理	15,25
石井宏治 著	Standard Cocktails With a Twist	29
	The Art of Advanced Cocktail	29
いしかわあさこ 編	接客サービス ハートマニュアル	
	フードサービス版	45
石崎幸雄 著	本格派のパスタ料理	21
	本格派のイタリア料理	21
苗村忠男 著	本格派の鰻料理127品	9
乾 晴彦 著	kushinobo おいしい串揚げの本	15
井上 明 著	手打ちそばの疑問にすべて答えます。	17,47
今井 寿 著	ワインに合う旨いおつまみ	11,19,39
	本格イタリア料理の調理技術	19
	イタリア郷土料理 調理技術教本	21
	本格派イタリア料理 プロの調理技術	21
巖 康孝剛 著	サイフォン コーヒー	
	プロフェッショナル テクニック	29
イワサキ・ピーアイ 著	繁盛飲食店の販促サービス140	45
岩田知子 著	わたしはヴァンドゥーズ	35,44
岩本恵美子 著	自家製コールドプレスジュース	28,41

上野修三 著	割烹 旬こよみ	9
上野 修 著	割烹 旬こよみ	9
上野直哉 著	割烹 旬こよみ	9
	四季を和える	9
宇田吉範 著	The Handbook of Latte Art	29
圓尾修三 著	コーヒーの香味を探る+風味表現用語集	30
	コーヒー学検定《上級》金沢大学編	30
遠藤十士夫 著	根菜の和食・小鉢314	10
	四季の皿小鉢・お通し310	10
	和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方	10
	和食の器★扱い方ハンドブック	10
	和食の常備菜の事典	9
	和食の新・コース料理	10
	和食の調理・道具づかい コツのコツ	10
大川智彦 著	現代すし学 Sushiology	6
大田忠道 著	「小鉢の料理」大全	9
	「人気の弁当料理」大全	8,40
	飲食を楽しむ プロの接客サービス帳	44
	新★刺身料理の調理と演出	9
	新しい小宴会の料理 行事の料理	9
	人気の「前菜」「先付け」大全	8
	大田忠道の料理人道場	9,46
	和食の人気揚げ物料理	9
荻野亮平 著	伝統×現代 深化する中国料理	24
大西達也 著	飴細工	32
大林芳彰 著	魔法のおいしさ	
	オリエンタル×ビストロ	13,27
岡部敬介 著	マジパン細工	34
小沢のり子 著	スペシャルシフォンケーキ	32
	上達する シフォンケーキ	36

か

香川県生麺事業協同組合 監修		
	本場さぬきうどんの作り方	17
垣東充生 編	ラーメンを60億円売った男	19,45
柏野 満 著	店長の基礎力をつける本	44
	新版 飲食店の店長の実務がわかる本	45
片倉康雄 著	片倉康雄 手打ちそばの技術 特別普及版	16
金沢大学コーヒー学研究会 編		
	なるほどコーヒー学	30
神村 護 著	なぜ、電化厨房がこんなに注目されるのか	45
川原剛正 著	レモシシステム	48
川澄 健 著	飾りずしの技術	6

河野友美 著 新版 おいしさの科学 味を良くする科学 …… 47
 木下敬三 著 さぬきうどんの小麦粉の話 …… 17,47
 金志純 監修・指導 魅力の済州島料理と韓国健康ごはん …… 26
 木村成克 著 フランス菓子の頑固な味 …… 35
 京都魚菜鮓商協同組合 著
 京料理「仕出し」教本 …… 10
 吉良 剛 著 サイフォン コーヒー
 プロフェッショナル テクニック …… 29
 國安英二 著 伝統×現代 深化する中国料理 …… 24
 久保田恵美 著 親子おやつ …… 32,40
 熊谷裕子 著 いきなりプロ級！ はじめてのケーキ …… 35
 クッキー作りの美感テクニク …… 35
 ケーキの美しさは、「土台」で決まります …… 32
 だれもが成功！ はじめてのマカロン …… 35
 デコレーションテクニク …… 36
 デコレーションマジック …… 36
 はじめてのシュークリーム …… 35
 はじめてのスポンジ菓子 …… 32
 バタークリームのテクニク …… 35
 フルーツ菓子のテクニク …… 36
 失敗しない！ チョコレート菓子のテクニク …… 35
 焼き菓子の食感テクニク …… 36
 大人の焼き菓子 …… 36
 栗栖正明 著 モダン懐石 …… 10
 Kenneth Davids 著
 コーヒー …… 29
 興野 燈 著 フランス菓子の新しい解釈 …… 35
 神戸屋レストラン 著
 飾りパンの技術 …… 37
 小倉久米雄 著 本格派の日本料理 …… 10
 後藤 裕 著 コーヒー学検定《上級》金沢大学編 …… 30
 後藤一良 著 懐石料理の調理技術 …… 10
 小林武志 著 進化する中国料理の前菜 …… 24
 コヤマスム 著 『マジパン』お菓子で作る20の物語 …… 34
 Beginner's Trick (実演DVD付) …… 33
 THE SWEET TRICK …… 34
 THE SWEET TRICK Collabo Mind …… 34

さ

阪本義治 著 新しいパリストのかたち …… 30
 佐野裕二 著 飲食店の脱・カンチガイ経営 …… 44
 澤田洋史 著 Free Pour Latte Art …… 29
 サンリオ 著 イスパハン レシピブック …… 34

ジェフリー ハメルマン 著
 BREAD …… 37
 志の島忠 著 居酒屋の一品料理 縮刷増補版 …… 12
 鍋の料理と前肴 縮刷版 …… 8,12,14
 刺身の料理と盛りつけ 縮刷版 …… 8
 小宴会の料理と献立 縮刷版 …… 7
 弁当の料理と仕出し重 縮刷版 …… 8
 料理屋の会席料理 新装普及版 …… 8
 料理屋の茶懐石料理 新装普及版 …… 8
 島谷宗宏 著 京料理 炊き合わせ …… 7
 下山哲一 著 小鉢料理210 …… 8
 新技多彩 和食の野菜料理 …… 8
 庄司いづみ 著 世界の野菜ごはん …… 39
 白水智子 著 人気のおもてなし料理 …… 8,40
 欣葉 (SHIN YEH Restaurant Group) 著
 美食の台湾料理 …… 23
 「真のナポリピッツァ協会」日本支部 著
 真のナポリピッツァ技術教本 改訂版 …… 22
 腎不全治療食をおいしく食べる会 編
 透析食を楽しく作る おいしく食べる …… 41
 鈴木一之 著 NISAで賢い株式投資 …… 48
 鈴木隆利 著 ふぐの調理技術
 すっぽんの調理技術(実演DVD付) …… 9
 改訂版 刺身の教科書 …… 9
 日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書 …… 9
 鈴木俊弘 著 淋しい商店街のそば屋が
 どうして行列店をつくれたか …… 17,47
 鈴木廣明 著 メレンゲ細工 完全テクニク集 …… 35
 鈴木弥平 著 現代解釈のイタリア料理 …… 20
 全国すし商環境衛生同業組合連合会 監修
 改訂版 すし技術教科書〈江戸前すし編〉 …… 6
 現代すし技術教本 江戸前すし編 …… 6
 全国大学連合コーヒー学公開講座編
 コーヒー学の基礎 …… 29
 曾我泰夫 著 連戦連勝の飲食店経営 …… 45
 孫 成順 著 ソース・たれ・醤の基礎技術教本 …… 24

た

高窪美穂子 著 ラクチン！ お魚クッキング …… 41
 高江直樹 著 おいしいパンづくりの基本と応用 …… 37
 高垣恵美子 著 作りおき 瓶詰たれ・ソース …… 40
 高野幸一 著 木の実とキャラメルのフランス菓子 …… 35
 高橋孝幸 著 新技多彩 和食の野菜料理 …… 8

高見 浩 著 本格派の鰻料理127品 …… 9
 高山厚子 著 マジパン 5cmの舞台のウィーンの話 …… 34
 田口 護 著 カフェ・パッハの接客サービス …… 30,44
 カフェを100年、続けるために …… 30,42
 カフェ・パッハ ペーパードリッパの抽出技術 …… 30
 カフェ開業の教科書 …… 30,43
 DVD カフェ・パッハの技術 …… 31
 指導・監修
 竹井和之 著 とら食堂 全仕事 …… 18,46
 田中愛子 著 食卓上のフィロソフィー …… 40,46
 田中昭彦 著 もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ …… 30
 谷本英雄 著 本格イタリア料理の調理技術 …… 19
 本格派の Pasta 料理 …… 21
 本格派イタリア料理 プロの調理技術 …… 21
 本格派のイタリア料理 …… 21
 玉木 潤 著 うまいパンは語る …… 38
 塚本有紀 著 素敵なおフレンドのごちそう …… 22,40
 月尾 弘 著 マジパン細工 …… 34
 辻 成晃 著 改訂版 金のない人こそ経営者になれ！ …… 43
 辻成晃のなりわい語録 …… 46
 土田良治 著 ラーメンを60億円売った男 …… 19,45
 つなぐレシピプロジェクト 著
 家族の食卓 大好評レシピ …… 41
 寺島 治 著 おいしくできる介護料理教本 …… 41
 監修
 幸せの介護食レシピ100 …… 41
 戸隠そば商組合 監修
 そばとそば料理の魅力 …… 16
 信州・戸隠 手打そばの技術 …… 17
 富田佐奈栄 著 Cafe's Kitchen …… 30
 カフェ手帳 …… 30
 (株)トラジ 指導・監修
 DVD 焼肉トラジの技術Ⅰ …… 26
 DVD 焼肉トラジの技術Ⅱ …… 26
 DVD 焼肉トラジの技術Ⅲ …… 26
 炭火焼肉トラジ 著
 炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術 …… 25
 鳥川清治 著 キッチンカーの移動販売 …… 43

な

中川一巳 著 新・食パン教本 …… 38
 製法特許 天然酵母パンの最新技術 …… 38
 長友修一 著 もう一つのBar物語 …… 28,46
 ナガノマサユキ 著
 スマイルデザインカプチャーノ …… 29

中村幸平 著 新版 日本料理語源集 …… 10,47
 中村美穂 著 3色弁当 …… 40
 中村康彦 著 それは「人材革命」から始まった …… 44
 永山寛康 著 永山寛康の 保存版 そば・そば料理大全 …… 16
 新感覚のそば・そば料理 …… 16
 成瀬 正 著 トラン・ブルーが切り拓くパンの可能性 …… 37
 西 芳照 著 新技多彩 和食の野菜料理 …… 8
 西川功晃 著 パンの教科書 …… 37
 パン屋さんのつくり方 …… 37,43
 パラエティーパンの教科書 …… 38
 パン・キュージーヌ …… 37
 米粉のパン …… 37
 西川 文 著 パン屋さんのつくり方 …… 37,43
 仁瓶利夫 著 Bon Painへの道 …… 37
 日本飲食開業経営支援センター 編
 楽しく覚える飲食店の接客サービス教本 …… 45
 日本鉄板焼協会 編
 ステーキの技法 …… 12,20
 日本馬肉協会 監修
 馬肉新書 …… 13,25
 野里史昭 著 Creative Drink クリエイティブドリンク …… 28
 野瀬泰申 著 眼で食べる日本人 …… 47

は

羽鳥武夫 著 マジパン細工 …… 34
 林 周平 著 とびきりのフランス菓子 …… 36
 パン・ド・ロデヴ普及委員会 企画
 これ1冊でわかるパン・ド・ロデヴ …… 37
 ピエール・エルメ 著
 イスパハン レシピブック …… 34
 PIERRE HERME MACARON …… 34
 ピエール・エルメが教える ヴィエノワズリー …… 34
 ピエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子 …… 34
 ピエール・エルメが教える焼き菓子ブック …… 34
 樋口正樹 著 ベジタブルスープ …… 22,41
 野菜のだして作る12ヶ月レシピ …… 22,41
 日比野光敏 著 だれも語らなかつたすしの世界 …… 6,46
 兵庫栄養調理製菓専門学校 編
 製菓衛生師試験 科目別まとめ+模擬テスト …… 35
 平井杜居 著 もう一つのBar物語 …… 28,46
 平出 眞 編著 美味しい櫻 …… 46
 平野憲一 著 NISAで賢い株式投資 …… 48
 平野明日香 著 フルーツ&ベジタブルカッティング …… 36
 DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (3枚組) …… 36

平野明日香 著	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (スイカ編) … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (メロン編) … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (野菜編) … 36
平野泰三 著	フルーツ&ベジタブルカッティング … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (3枚組) … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (スイカ編) … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (メロン編) … 36
	DVD フルーツ&ベジタブルカッティング (野菜編) … 36
広瀬幸雄 著	コーヒーの香味を探る+風味表現用語集 … 30
	コーヒー学検定《上級》金沢大学編 … 30
	もっと知りたいコーヒー学 … 29
広瀬 宏 著	逆境を切り拓く。～人生は三段跳びや!～ … 47
福王寺明 著	天然酵母パンの技術教本 … 38
福本伸也 著	Ca Sento カ・セント … 20
ブーランジュリードング 監修	ドングが語る美味しいパン 100の誕生物語 … 37
ブーランジュリー フランセーズ ドング 著	フランスパン 世界のパン
	本格製パン技術 増補版 … 37
古谷一郎 著	うまいぜベイビー伝説 … 18
古谷哲也 著	伝統×現代 深化する中国料理 … 24
保住光男 著	人気のベーカリー独立開業&成功経営術 … 38,43
堀尾吉男 著	家業革命 … 19,46
堀口俊英 著	スペシャルティコーヒーの本 … 30
本間るみ子 著	イタリアチーズの故郷を訪ねて … 47
	チーズ伝統国のチーズな人々 … 46

ま

増淵敏之 監修	ぎょうのごはんは“マンガ飯” … 40
松島朋宣 著	新しいフランス料理における
	日本の食材の使い方 … 21
松成容子 著	ドングが語る美味しいパン 100の誕生物語 … 37
間根山貞雄 著	江戸前ずしに生きる … 6,46
水野直己 著	チョコレートピエスモンテ
	水野直己の世界 … 34
宮之原拓男 著	もう一つのBar物語 … 28,46
宮本しばに 著	ナチュラルにくりしたい 焼き菓子レシピノート … 36
	野菜のごちそう しばにさんちの食卓II … 41
	野菜料理の365日 しばにさんちの食卓 … 41
六 雁 著	MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION … 10
監修	御節大観 … 10
森久保成正 著	お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書 … 15
	たこ焼繁盛法 … 11,14,39,42

や

柳 舘 功 著	最新フランス料理 新装増補版 … 20
	新技法のアミューズ … 20
柳 正司 著	デコール技法集 … 34
	パティシエ必修 クレーム教本 … 34
山下和男 著	もう一つのBar物語 … 28,46
山本候充 著	菓子・スイーツの開発法 … 32
尹 淑子 著	韓国《美フード》レシピ … 26
横井 清 著	御椀と煮物 … 8
	小鉢料理210 … 8
	新技多彩 和食の野菜料理 … 8
横山千尋 著	トップパリストのすべて … 30
吉岡照雄 著	成功する!テリ・惣菜経営 … 46
吉川創淑 著	韓国スタイル★COOK BOOK … 25
	美メイクごはん … 25
	魅力の済州島料理と韓国健康ごはん … 26
	韓国《美フード》レシピ … 26
料理制作	「酢の料理」大全 … 8
吉田靖彦 著	「和風デザート」「和風菓子」大全 … 7,32
	弁当の一品料理 … 9
	和食店の人気の「ご飯料理」大全 … 6,7,11
吉野昇雄 著	鮓・鮓・すし すしの事典 … 6,47
吉原良一 著	だから「さぬきうどん」は旨い … 17,47
米山 巖 著	マジパン細工 … 34
米山雅彦 著	野菜のパン … 38

ら

李 淑枝 著	韓国料理が楽しくなる本 … 26
NPO法人LET'S食の絆 編	幸せの介護食レシピ100 … 41

わ

和島英樹 著	NISAで賢い株式投資 … 48
渡辺庸生 著	本格メキシコ料理の調理技術 タコス&サルサ … 27
	魅力のメキシコ料理 … 27
渡部和泉 著	個人ではじめる、小さなカフェ … 31,42
	私サイズの小さなカフェ … 31,42
	小さなカフェの開業物語 … 31,42
	心地よいカフェのインテリア … 42
wato 再現レシピ	ぎょうのごはんは“マンガ飯” … 40

ご注文について

お近くの書店様からご注文いただけます。

お近くに書店様がない場合には、下記問い合わせ先からご注文いただけます。

商品価格の合計が税抜3,000円以上の場合は弊社が送料を負担します。

3,000円未満の場合は全国一律に送料500円を申し受けます。

なお、代引き手数料として別途300円が加算されます。

(2017年10月1日より料金改定を致しました。)

<消費税8%のお支払いの例>

1) 商品が本体価格1,200円の時

商品1,200円+消費税96円+送料500円+代引手数料300円=2,096円

お支払合計2,096円をヤマト運輸にお支払いください。

2) 商品が3,000円の時

商品3,000円+消費税240円+代引手数料300円=3,540円

お支払合計3,540円をヤマト運輸にお支払いください。

※すしかレンダーについては、メール便で発送しております。

詳しくは、下記お問い合わせ先にご連絡ください。

お問い合わせ・ご連絡先

(株) 旭屋出版

e-mail: hanbaibu@asahiya-jp.com

電話: 03-3560-9065 FAX: 03-3560-9071

URL: http://asahiya-jp.com/